h

zucht

re

n der Höhe,
haftsgesellschaf
schen Gesellschaf
Liefländischen
en Societät



Tabelle.

verbesserte Ausgabe.

ächsischem gnädigstem Privilegio

furt am Mayn, 1804.
Chr. Hermannschen Buchhandlun

Anton Röder

Schrift[illegible] Mauritius[illegible]
in [illegible] Klosters Ohlsgrafen[illegible]
Jahrgang 1801 / 15ter Band
Abt Christ's [illegible] f. Sichler.
in VIII. Band

I. Jahrgang 1794
II. " 1800
III. " 1801

Handbuch über die Obstbaumzucht und Obstlehre

von

J. L. Christ,
ersterem Pfarrer zu Kronberg an der Höhe,
der Königl. Kurfürstl. Landwirthschaftsgesellschaft
zu Zelle, der Königl. Preuß. ökonomischen Gesellschaft
zu Potsdam, und der Russ. Kaiserl. Liefländischen
gemeinnüzzigen und ökonomischen Societät
Ehrenmitgliede.

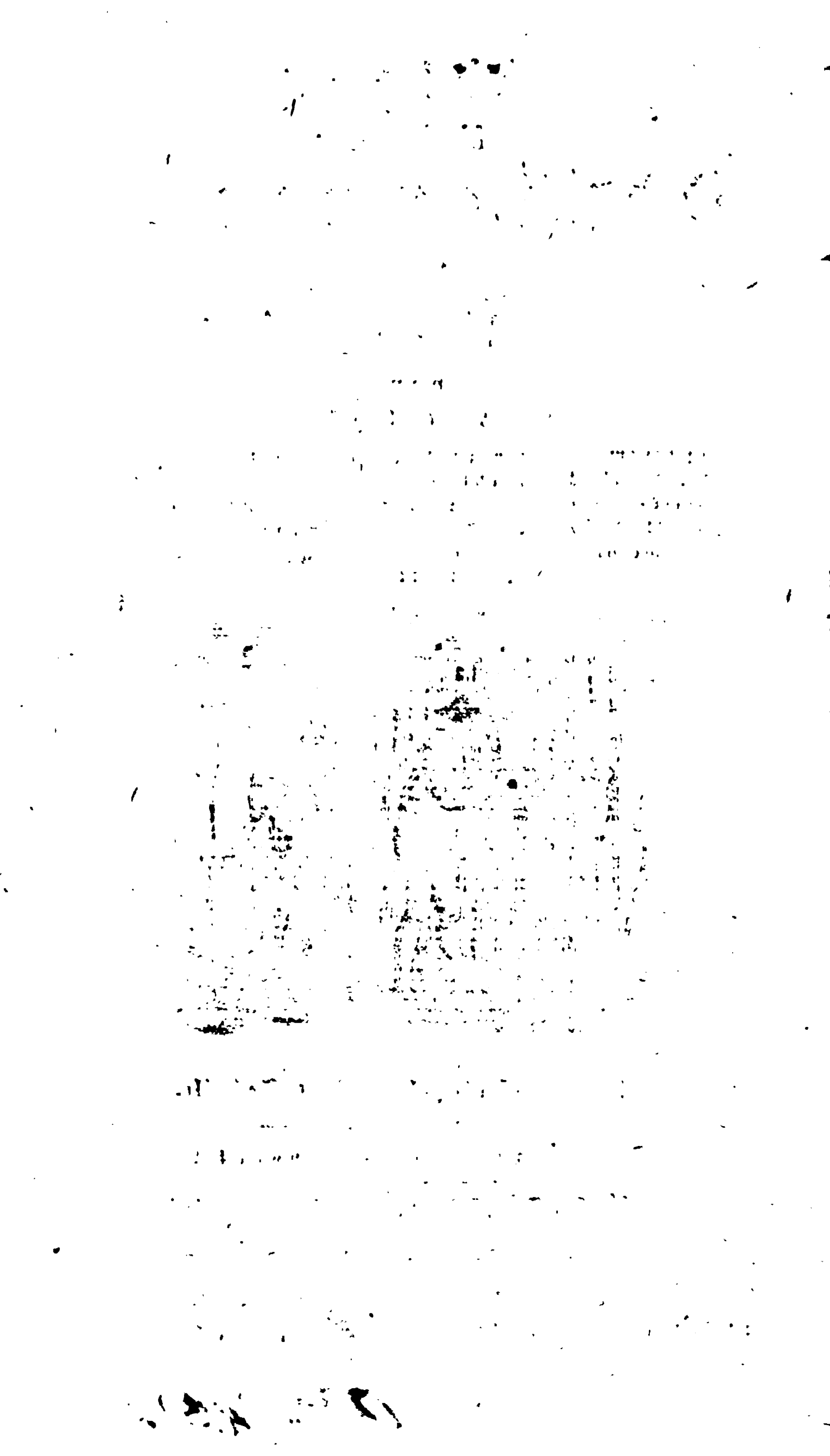


Mit V Kupfertafeln und 1 Tabelle.

Dritte verbesserte Ausgabe.

Mit Kurfürstl. Sächsischem gnädigstem Privilegio.

Frankfurt am Mayn, 1804.
im Verlag der J. Chr. Hermannschen Buchhandlung.



Vorbericht
zur ersten Auflage.
1794

Es haben die seit ein Paar Jahren von mir wiederholt herausgegebene zwey Theile von Pflanzung und Wartung der nüzlichsten Obstbäume einen so starken Abgang gefunden, daß eine abermalige Auflage nöthig wäre. Nicht nur dieser zahlreiche Verschluß, der sich bis an die entferntesten Gränzen Teutschlands erstrekte, und sogar in vielen Schulen davon eingeführet worden, war mir bisher ein sehr angenehmer Beweis der erwünschten Fortschritte der guten Sache, und daß die Obstkultur, dieser trefliche und unschäzbar nüzliche Zweig der Landwirthschaft und Oekonomie, der in manchen Ländern und Gegenden theils noch schlief, theils in seiner Kind-

helt lag, zu erwachen und zu erstarken beginne: sondern auch die alljährige häufige Versendungen der hier erzogenen edlen Obstsorten, — wozu ich meine freundschaftliche Dienstleistungen, (so weit möglich meine Geschäfte und die Umstände der Sachen erlauben,) keinem Gartenfreund versage, — gab mir eine erfreuliche Gelegenheit, in allen Theilen des Reichs und vielen Provinzen von Teutschland einen guten Samen auszusäen, und sie unter andern auch der feinsten Sorten Tafelobstes theilhaftig zu machen. Dieser gemeinnützige Endzwek siehet um desto mehr seinem vorgestekten Ziel entgegen, da die allhier in Kronberg erzogene gesunde junge Bäume wegen ihrer vortheilhaften etwas hohen und abhärtenden Lage und gemäßem mergelartigem, nicht leichtem oder sandigen, noch gewächserdartigem Boden in allen Gattungen von Erdreich und in verschiedenem Klima gut anschlagen, gedeihen und freudig fortwachsen, als von welchem wesentlichen Vorzug vor hundert andern Baumschulen aus allen Ländern die angenehme Bestätigungen einlaufen.

Dieser verschiedene erwünschte Fortgang der guten Sache für das allgemeine Wohl und Vergnügen meiner lieben Weltmitbürger feuerte mich an, nicht nur die vortreflichsten Sorten aller Arten Obstes aus dem Reich sowohl, als aus Frankreich, Holland, England, Italien :c. ohne Rükficht der Kosten oder Mühe, herbeyzuschaffen, und in die hiesigen Baumschulen zu verpflanzen, — (wobey ich nicht blos nach den Katalo-

gen

gen der gemeinen Handelsgärtner wähle, sondern nur an solche Freunde mich halte, bey denen ich der redlichsten Behandlung versichert seyn kann, und die selbsten Kenner und Pomologen sind; überhaupt aber alle menschmögliche Sorgfalt anwende, die Sorten in ihrer Aechtheit zu erhalten, und sodann mit eben der möglichsten Sorgfalt und Genauigkeit mitzutheilen:) — sondern es beseelte mich auch das Vergnügen über den guten Erfolg meiner Bemühungen, der meinen Wünschen entspricht und meine Hoffnung und Erwartung übertrifft, dieser Lieblingswissenschaft zur weitern Vervollkommnung derselben alle Kräfte zu widmen. Ich habe daher nicht nur meine weitere eigene sorgfältige Beobachtungen und bewährt erfundene Erfahrungen in allen Theilen der Obstkultur und der Pomologie, (da wir in der Natur, als einem Ausfluß der ewigen Weisheit nie auslernen) niedergeschrieben, sondern auch manche auf Veranlassung meiner pomologischen Freunde und werthen Korrespondenten weiters geprüft, erprobt, und was zum allgemeinen Gebrauch dienlich gewesen, angewendet.

Anstatt nun der nöthig gewesenen neuen Auflage bearbeitete ich gegenwärtiges Werk, nicht blos unter dem Titel eines Handbuchs über die Obstbaumzucht und Obstlehre, sondern auch mit dem Bestreben, es nach den Erfordernissen eines Handbuchs über eine gewisse Wissenschaft einzurichten, in welchem alles Nöthige dazu Gehörige kurz, deutlich, zu

ver-

verläßig, als nach einer Richtschnur, enthalten seyn soll. Es kann daher in so fern auch als eine neue Auflage gelten, weil es alles dasjenige enthält, was ich in meinen vorherigen Gartenschriften über die Baumzucht aus Erfahrung geschrieben; allein ich habe hierin den Kreis in vielem merklich erweitert, und gesucht, mehrern Mängeln in allen Theilen zu Hülfe zu kommen. — Es enthält vier Abtheilungen, worüber ich vorläufig einige nähere Auskunft zu geben schiklich und billig erachte.

Der erste Theil handelt von der eigentlichen Pflanzung und Erziehung der Obstbäume, ihrer Veredlung und Fortpflanzung in ihrer ächten Art. — In meinen erstern Schriften konnte ich nur die ersten Buchstaben und Anfangsgründe in diesem Artikel vorzeichnen. Hier schmeichle ich mir, ein neues und unerwartetes Licht über mancherley wichtige Gegenstände desselben zu verbreiten; annebst die Veredlungsarten zuverläßiger zu lehren, leichter in ihrer Methode, sicherer gegen die Ausartung der Obstsorten und zugleich bequemer in Rüksicht auf die Zeit, da sich in einer großen Baumschule die Arbeit im Frühjahr allzusehr häufet. Zu welch lezterem insonderheit zu rechnen, die untrügliche Weise, mit Anfang des Winters und den ganzen Winter hindurch junge Bäume durch die Veredlungsart des Kopulirens fortzupflanzen; welches zwar manchem vieljährigen Baumerzieher als unthunlich, vergeblich und unkräftig schei-

nen

nen möchte, er aber in der Ausübung als vollkommen sicher, und mit vielen Vortheilen auch für die Dauerhaftigkeit des im Winter veredelten Baums in der Erfahrung und mit Beyfall und Vergnügen richtig befinden wird.

Der zweyte Theil handelt von den Zwergbäumen, ihrer Erziehung und dem Schnitt derselben nach physischen Gründen. — Vielen Gartenfreunden ist nicht wenig daran gelegen, schöne, gesunde, und fruchtbare Zwergbäume zu haben, und sie demnach regelmäßig behandeln zu können oder behandelt zu wissen. Ohne mancherley Vorkenntnisse aber, ohne genaue Bekanntschaft mit der verschiedenen Natur einer jeden Baumart ꝛc. ist aller Schnitt schwankend, ungegründet, leicht schädlich, und nicht selten, zumal beym Pfirschenbaum, verderblich. Unter vielen Professionsgärtnern oder sogenannten Kunstgärtnern sind oft sehr wenige, die einen Zwergbaum nach Gründen zu schneiden wissen, sondern alles blos mechanisch verrichten, einerley Regel des Schnittes beobachten, der Baum sey jung oder ausgebildet, auf Wildling veredelt, oder auf zwergartigen Grundstämmen, mehr auf Frucht oder auf Holz treibend ꝛc., die nicht wissen, wo sie bey einem Baum eine Zeitlang außer der Regel handlen müssen, um sein Feuer nur zu mäßigen, nicht aber zu verlöschen, da es doch eine gleiche Bewandniß hat, wie bey der Erziehung und Behandlung der verschiedenen Temperamente der Jugend: daher bey vielen Gärtnern das

Vor-

Vorurtheil herrschet, und sie solches den Gartenbesizzern vorspieglen, ein Zwergbaum müsse nothwendig auf zwergartige Grundstämme, auf Quitten oder Paradiesäpfel veredelt seyn, wenn er Früchte tragen solle, blos weil sie bey diesen gleichsam phlegmatischen Temperamenten von Zwergbäumen wenig Mühe und Kopfverbrechens brauchen und ihre Unwissenheit dabey verdekt halten können, daher auch vielen bisweilen manche Zwergbäume auf Wildlingen keine Früchte tragen, weil sie solche zu schneiden nicht verstehen. — In den bisherigen Gartenschriften findet man wenige hinreichende Anweisung zum Zwergbaumschnitt. Ich habe mir hier Mühe gegeben, diese wahre Kunst zu zergliedern, sie aufs planste und deutlichste vorzulegen, jeden Schnitt mit Gründen aus der Natur überhaupt, und den besondern Eigenheiten jeder Baumarten in seinem Licht vorzustellen, so, daß ein aufmerksamer Gartenfreund entweder seine Zwergbäume selbst glüklich zu erziehen, auszubilden und zu behandlen, oder zu beurtheilen lernen kann, wie sein Gärtner seine Zwergzöglinge, oder seine ausgebildeten Zwergbäume recht und nach den Regeln der Natur behandle.

Der dritte Theil begreift das ökonomische Fach, von mancherley Benuzzung der Obstfrüchte, den ich in Rüksicht der Lage manches Oekonomen und Gärtenbesizzers nicht zurüklassen können noch wollen.

Der

Der vierte Theil enthält die Obstlehre, die Eintheilung und Beschreibung der vornehmsten Obstsorten zur nähern Kenntniß derselben, Beurtheilung und Wahl. — Es ist die allgemeine Klage bey Obstfreunden und Pomologen, in welch einer babylonischen Verwirrung diese angenehme und nüzliche Wissenschaft liege, zumal bey uns Teutschen, da theils durch die unzählige verschiedene Provinzialnamen, womit ein und dieselbe Sorte Obstes beleget wird: theils durch die Gewinnsucht vieler Handelsgärtner, die eine bekannte Sorte mit ganz fremden und neuen Namen in ihren Katalogen taufen: theils durch die unächte und verschiedene Veredlung besonders der feinsten und empfindlichen Tafelsorten auf Grundstämmen und Wildlingen, die in ihren Holzfasern und Bau sowohl, als in ihren Säften zu sehr von der darauf veredelten Art abweichen, einige Varietäten entstehen, die aus Liebe zur Neuheit für andere und neue Sorten angenommen und ausgegeben werden, wozu sie sich gleichwohl nicht qualificiren: theils andere Ursachen mehr zum Grunde liegen, daß eine so große Verschiedenheit und Verwirrung in den Obstnamen herrschet, und ohngeachtet der vielen schön gemahlten Pomologien, die wir besizzen und noch jährlich herauskommen, noch mehr einzureißen drohet. Ohne diesen schönen und kostspieligen Werken im geringsten zu nahe treten zu wollen, fehlt es immer an einem zuverläßigen System, richtiger Charakteristik und genauen Klassifikation der Obstsorten, ohne welche wir nimmer

mermehr dem Strom der Verwirrung einen dauerhaften Damm entgegensezzen können. Und nur bey einer solchen systematischen Pomologie, die zugleich die Sorten bey getreuer Abbildung nach der Natur dem Auge darstellen, finden auch die in der Zukunft entstehende neue Sorten ihre Rubrik, worein sie sich von selbst stellen, wenn einmal die Hauptcharaktere einer Familie und Klasse festgesezt sind. Zugleich erfordert ein solches Werk, wodurch nicht blos das Auge belustiget, sondern auch der Wissenschaft aufgeholfen werden soll, bey Festsezzung des ächten Namens auch die Anführung der so viel möglich gesammelten Provinzialnamen, die in den Hauptobstgegenden einer Sorte beygelegt worden. —

Uebrigens hätte ich gewünscht, diesen vierten Theil des Handbuchs durch eine vollkommen genaue systematische Klassifikation der Obstsorten als einen Prodromus meiner künftigen systematischen Pomologie voraus zu schikken. Allein da das vorjährige totale Obstmißjahr, so wie schon fast vier Fehljahre nach einander einen ungünstigen Strich durch die Rechnung gemacht, und gleichwohl schlechterdings nöthig ist, die Geschenke der Pomona in Reichthum und Vollkommenheit vor Augen zu haben, um sie nach ihren tausendfachen Abstufungen versinnlichen, beurtheilen und ordnen zu können, so waren viele Lükken hier unvermeidlich. Und da die Ausgabe dieses Handbuchs bey meinen im Buchhandel vergriffenen Baumgärtne-

rey-

reyschriften (den Baumgärtner auf dem Dorf ausgenommen,) keinen Aufschub litte, so bleibt die mehrere Berichtigung der systematischen Klassifikation der Obstarten und Sorten auf das künftige Werk selbst vorbehalten.

Der Verfasser.

Vorbericht
zur zweyten Auflage.

1797

Da meine Bemühungen in der Unterweisung der Obstbaumzucht so vielen unverhofften Beyfall gefunden, und dieses so benannte Handbuch sich so bald vergriffen, so habe mir um so mehr angelegen seyn lassen, solches bey dieser zweyten Auflage von seinen Schlakken zu reinigen, diejenigen Pflanzungsarten, welche nicht überall Stich halten wollen, oder langsam zum Ziel führen und entbehrlich sind, wegzulassen, sie mit neuern erprobten Erfahrungen zu ersezzen, und überhaupt das Buch für den Gartenfreund so annehmlich und nüzlich, als mir dermalen möglich war, zu machen.

Reiche Belohnung und Beruhigung für meinen Herzenswunsch, der Welt in meinem kleinen Wirkungskreis nüzlich zu seyn, und ein Pünktchen zur Summe des Wohls meiner Mitmenschen beytragen zu können, daß ich sehe, wie allgemein beliebt die nicht genug anzupreisende Obstkultur zu werden anfange! —

Was den eigentlichen pomologischen Theil betrifft, so habe nicht nur die Klassifikationen der Obstgattungen, Arten und Sorten hier und da in etwas richtigere Ordnung zu bringen gesucht, sondern habe

mir

mir auch Mühe gegeben und keine Kosten gesparet, das Sortenregister zu bereichern und indessen noch eine beträchtliche Anzahl der treflichsten und raresten Obstsorten, zu sammlen, zu prüfen, und meiner Baumschule einzuverleiben, um sie wieder solchen Gegenden und Ländern mitzutheilen, die deren ermangeln. Da dieses ein Hauptendzwek mit ist, und die schöne Wissenschaft der Pomologie bey sehr vielen Gartenfreunden einen unendlich geringern Reiz und Annehmlichkeit, und wesentlichen Nuzzen hätte, wenn sie nicht auch der beschriebenen und bekannt gemachten edlen Obstsorten könnten theilhaftig werden, und zum Besiz und Genuß derselben kommen, so vergnüget es mich um so viel mehr, daß ich die bisher gesammelten guten, und bald für diese bald jene Gegenden und Klimaten passende Obstsorten, wieder in solche Provinzen und Gegenden gleichsam auszusäen Gelegenheit hatte; wobey ich obstarme Gegenden — (seyen sie auch über Meere:) — nahe und entfernte Baumschulenanlagen: — Freunde, die in dieser oder jener vernachlässigten Gegend die Obstkultur zu befördern, sich rühmlich angelegen seyn lassen rc. — vorzüglich begünstiget habe. Wie ich denn das Vergnügen hatte, sogar bis an den äußersten Grenzen von Europa meine Bemühungen fruchten zu wissen, und unter andern in das Russische Gouvernement Saratow oder die Kalmukische Tartarey, nicht weit von Astracan, zu Asien gehörig, gegen 300 Sorten der edelsten Obstarten zu verpflanzen, und die rühmlichen Bemühungen

gen eines dasigen teutschen Freundes *) zu unterstützen. Auch die Nordischen Länder, Liefland und Curland gewährten mir die Freude, unter andern mit denen dahin versandten englischen Stachelbeeren rc. beträchtliche Weinbergsanlagen zu machen, und bewundern nun den Wein, den sie nach meiner Anweisung davon erziehen und machen.

Um nun die gute Sache möglichst zu befördern, und so vieler Gartenfreunde Wünschen zu entsprechen, als meine durch die viele Mutterbäume beschränkte Baumschulanlage vermag, habe öfters solche Baumbestellungen zu neuen und großen Gartenanlagen ausgeschlagen, (und verbitte mir sie auch für die Zukunft,) welche den ganzen Jahresvorrath an Bäumen darin verlangten, um nicht so manche andere Gartenfreunde leer ausgehen zu lassen, so vortheilhaft es übrigens für mich gewesen wäre, und mich sehr vieler Mühe und Hunderten von Briefen überhoben hätte, wenn alles

*) Herr Hofrath und Staatsphysicus des Gouvernements Saratow D. Mayer, aus Hildesheim gebürtig.

Auch ist noch vor Abdruk dieser Auflage die Nachricht eingelaufen, daß die dahin übersandte — obgleich im gefrornen Moose als Eisklumpen mit der Post über Moskau angekommene und hernach in 3 Fuß tiefen Gruben aufgethauete — Bäumchen und englische Stachelbeeren zur Verwunderung angeschlagen seyn, und in dem vortreflichsten Wachsthum künden, und sind deswegen für dieses Frühjahr 1798 abermals gegen 100 mehrere Obstsorten in Bäumchen, Reisern und Samen dahin zu schikken verlanget worden.

les auf einmal wäre abgeliefert worden. — Baumschulen wären zwar in Menge hier in ihrer glüklichen Lage und Erdreich: aber wie hart hält es, den gemeinen Mann zu regelmäßiger Pflanzung und zur gewissenhaften Genauigkeit in Bezeichnung, Einregistrirung ꝛc. der Menge von Sorten zu bringen! — Und nur sehr wenigen kann ich bey meinem Amte und litterarischen Geschäften meine Aufsicht in Nebenstunden widmen.

Indessen wird nicht nur der höchstnüzliche Obstbau allgemein beliebter: so viele Tausende von Bäumen sind durch den leidigen grundverderblichen Krieg darnieder gehauen ꝛc. die Baumschulen in Frankreich, zumal die ehemals weltberühmte in der Karthause zu Paris, die Millionen durch den Baumhandel gewonnen, sind zerstöret: — doch — wachet die Vorsehung desto mehr über die Bedürfnisse ihrer Geschöpfe. Fast in allen Gegenden entstehen nicht nur kleinere Privatbaumschulen, sondern auch viele große, unter Aufsicht geschikter und einsichtsvoller Männer: und die französischen Baumschulen, — die ohnedem für unser Klima nur kurzdaurende Bäume lieferten, — werden entbehrlich. Der Himmel segne nur die guten Aussichten durch einen baldigen Frieden!!

Der Verfasser.

Kurzer Vorbericht
zur dritten Auflage.

Die Natur ist eine unerschöpfliche Quelle von täglichen neuen Erfahrungen, Kenntnissen und Untersuchungen, und wir lernen in keiner der kleinsten Wissenschaften, die dahin einschlagen, aus, wenn wir auch mehrere Menschenalter durchleben könnten. — Seit der leztern Ausgabe hatte ich Zeit und Gelegenheit, die weitern Erfindungen in der Obstbaumpflanzung, so wie auch die Früchten der Obstsorten genauer zu prüfen und zu untersuchen. Ich habe daher in dieser neuen Auflage, was mir nöthig schien, verbessert, ohne dadurch, wie ich in meinen vorjährigen Beyträgen zum Handbuch versprochen hatte, das Buch für die Gartenfreunde theurer zu machen; bey den neu angepflanzten Sorten aber habe mit den Beschreibungen derselben auf die bemeldte Beyträge verwiesen, damit das Buch nicht zu sehr vergrößert würde und der Verleger es bey dem alten Preis belassen konnte. Zugleich war es nöthig, um dem ungerechten Nachdrukken einigermaßen zu begegnen.

Der Verfasser.

Inhalt.

Inhalt.

Erster Theil.

Von Erziehung ächter Obstbäume, ihrer Versezzung, Pflege, Kur ihrer Krankheiten 2c.

I. Kapitel.

Von den bequemsten nöthigen Werkzeugen und Geräthschaften für den Baumgärtner.

II. Kapitel.

Von Erziehung der jungen Kernstämmchen.

III. Kapitel.

Von der Baumschule und deren Besezzung mit Kernstämmchen zu Erziehung guter Obststämme.

IV. Kapitel.

Von den verschiedenen besten Veredlungsarten, dem Okuliren auf das schlafende Auge, und auf das treibende Auge im Frühjahr und um Johannis: dem Kopuliren im Frühjahr, Herbst und Winter: dem Pfropfen in Spalt, und zwar sowohl mit durchgehendem Spalt zu 2 Pfropfreisern, als auch mit einseitigem Spalt zu 1 Reis: vom Pfropfen in die Rinde 2c.

V. Kapitel.

Verschiedene Fortpflanzungen edler Obstbäume ohne Pfropfungen.

VI. Kapitel.

Von Versezzung der Bäume und ihrer Verpflanzung auf ihren künftigen Standort.

VII. Kapitel.

Von Obstgärten, Baumstükken ꝛc. deren Lage, Boden und Verbesserung ihrer Fehler.

§. 3.

VIII. Kapitel.

Von den Krankheiten der Bäume und ihrer Kur: und von den Schädlichkeiten an denselben und ihren Blättern, Trieben, Blüthen und Früchten.

IX. Kapitel.

Den Bäumen ꝛc. schädliche Thiere und Insekten.

Zweyter Theil.

Von Zwergbäumen aller Arten Obstes, ihrer Erziehung, Sezzen, Schnitt nach physischen Gründen &c. und von Erziehung, Behandlung und Schnitt der Obstorangeriebäumchen auf Blumenbeeten oder in Blumentöpfen.

I. Kapitel.

Von Zwergbäumen überhaupt, deren Veredlung und erstem Zuschnitt zu den verschiedenen, der Natur gemäßen, Gestalten.

§. 7.

II. Kapitel.

Vom Zwergbaumschnitt überhaupt, und den verschiedenen Gestalten insbesondere, und ihrer übrigen dahin einschlagenden Behandlung.

III. Kapitel.

Ausübung und Vorzeichnung des Schnitts der Zwergbäume vom Kernobst.

IV. Kapitel.

Vom Schnitt und Behandlung der Zwergbäume vom Steinobst, insonderheit der Pfirschen.

§. 9.

V. Kapitel.

Von Erziehung, Pflege und Schnitt der Obstorangeriebäumchen. Taf. IV. Fig. 4. 5.

Dritter

Dritter Theil.

Von Behandlung der Obstfrüchte und ihrer Anwendung zu ökonomischem Gebrauch und Nuzzen.

I. Kapitel.

Behandlung des frischen Obstes im Abpflükken und Aufbewahren: vom Troknen der verschiedenen Arten Obstes: und seiner Benuzzung zu Syrup und Brandewein.

II. Ka-

II. Kapitel.

Von Bereitung des Obstweins.

III. Kapitel.

Vom Obstessig.

Vierter Theil.

Beschreibung zu Kenntniß der meisten vornehmsten Obstsorten, besonders von Tafelobst, und der dazu gehörigen beliebten Fruchtsträucher oder Staudengewächse; als welche größtentheils nach hinten angefügtem Sortenkatalog dahier zu Kronberg gepflanzt werden, und hochstämmig und zwerg verkäuflich sind.

Schema oder Vorriß der Obstlehre.

I. Kapitel.

Vom Apfelbaum, dessen Naturgeschichte, Erziehung, Fortpflanzung, Familien und Sorten.

II. Ka-

II. Kapitel.

Vom Birnbaum, dessen Naturgeschichte, Erziehung, Fortpflanzung, Familien und Sorten.

III. Kapitel.

Vom Quittenbaum.

IV. Kapitel.

Vom Mispelbaum und dem Azerolenbaum.

V. Kapitel.

Vom Speierlingbaum und der Atlaskirsche.

VI. Kapitel.

Der Kornelkirschenbaum.

VII. Kapitel.

Vom Pfirschenbaum.

VIII. Kapitel.

Vom Abrikosenbaum.

IX. Kapitel.

Vom Kirschenbaum.

§. 9.

X. Kapitel.

Vom Pflaumenbaum.

XI. Kapitel.

Vom Kastanienbaum.

XII. Ka=

XII. Kapitel.

Vom Mandelbaum.

XIII. Kapitel.

Vom Wallnußbaum.

XIV. Kapitel.

Die Haselnußstaude.

XV. Kapitel.

Von den Maulbeerbäumen.

XVI. Kapitel.

Vom Weinstok.

XVII. Kapitel.

Vom Johannisbeer- und Stachelbeerstrauch.

XVIII. Kapitel.

Vom Feigenbaum, bey uns Feigenstaude.

XIX. Kapitel.

Von der Erdbeerpflanze.

XX. Kapitel.

Vom Himbeerenstrauch.

XXI. Kapitel.

Vom Berberizenstrauch.

XXII. Kapitel.

Vom Hainbuttenstrauch.

XXIII. Kapitel.

Vom Hollunderbaum.

Erster Theil.

Von Erziehung ächter Obstbäume, ihrer Versezzung, Pflege, Kur ihrer Krankheiten ꝛc.

Erstes Kapitel.

Von den bequemsten nöthigen Werkzeugen und Geräthschaften für den Baumgärtner.

§. 1.

Das Gartenmesser. Taf. I. fig. A. und B.

Bey aller Kenntniß, die ein Künstler hat, sind ihm auch taugliche und bequeme Instrumente nöthig, wenn er seinen Gegenstand fein und ohne Tadel bearbeiten soll. Einem Liebhaber der Baumzucht wird es nicht gleichgültig seyn, wenn er zuvörderst mit den dienlichsten Werkzeugen und Geräthschaften, so wenig auch derselben sind, bekannt gemacht wird, die nicht nur seine Arbeit fördern, sondern auch manche Fehler und Versehen verhüten, welche öfters Werkzeuge verursachen, die von unkundigen Meistern verfertiget sind.

Das gebräuchlichste ist das Gartenmesser. — Fast alle Fabrikengartenmesser sind äusserst unbequem und für die Bäume gefährlich zu führen, weil sie gewöhnlich eine allzustarke Krümme haben. Dabey kann man sich nicht genug in Acht nehmen, den Schaft des Bäumchens ꝛc. nicht zu verlezzen, wenn man ein Aestchen abschneidet, oder sonst bey Führung eines solchen öfters

halb sichelförmigen Messers sich leicht um das ganze Bäumchen oder um einen nöthigen Ast oder Hauptreis zu bringen. Die Uebung und der Gebrauch wird daher einen jeden Gartenfreund überzeugen, daß diejenige ganz mäßige Krümmung, welche Taf. I. bey fig. A. und B. vorgezeichnet ist, die beste und bequemste sey.

Fig. A. stellet das grössere Gartenmesser in seiner eigentlichen Größe vor. Die Klinge soll mäßigdikke ausgebreitet seyn: eine geschmeidige Klinge gehet überall besser durch, und ist leichter zu schleifen und zu schärfen. Daß solche die gemäße Härtung habe, nicht zu weich, daß sich die Schneide nicht umlege, und nicht zu hart, daß sie nicht bey einem dürren Holz ausbreche, hänget von der Geschiklichkeit des Messerschmidts ab. Bequem ist es, wenn solche auf der linken Seite einen Einschnitt für den Daumennagel habe, damit man sie benöthigten Falls, wenn die Klinge naß oder glatt ist, leichter aufziehen könne. Länger, als dieses Muster, soll die Klinge durchaus nicht seyn. Es wäre nicht nur die mehrere Länge überflüssig, da nur die Mitte der Krümme und die Spizze den Schnitt verrichtet, sondern es hinderte auch die Gewalt der Hand. Vorzüglich aber kann man einen Schnitt mit einer kurzen Klinge weit vorsichtiger führen, als mit einer langen, und zu öfterer Vorlegung des Daumens ist nur eine kurze Klinge dienlich. — Der Handgriff muß plattrund seyn, damit das Messer bequem in der Hand liege, ohne derselben bey anhaltender Arbeit wehe zu thun, welches geschiehet, wenn der Griff ganz platt ist. Ist er aber ganz rund, so drehet und wendet er sich bey starker Anstrengung in der Hand. Er soll mehr platt als rund seyn.

Die Figur B. stellet das kleinere Gartenmesser vor, welches noch bequemer zum Gebrauch ist, zumal um subtilere Schnitte zu thun, welches man auch sonst zu allerley Gebrauch stets bey sich führen kann, und zu dem Ende auch eine etwas längere Klinge hat. — Der Stiel oder Griff kann auch etwas mehr platt seyn, als

als bey dem stärkern Gartenmesser: und weil die Klinge schmäler ist, so erfordert sie um desto mehr einen Einschnitt für den Nagel.

Man hat aber auch bisweilen eine schmale lange Spizze an dem Gartenmesser nöthig, wenn man z. B. einen Zweig aus enge beysammenstehenden Aesten herausschneiden will 2c. Dazu dienet nun ein Messer mit einer solchen Spizze, aber mit keiner stärkern Krümmung als Taf. I. fig. L. vorgestellt ist.

§. 2.

Das Okulirmesser. Taf. I. fig. C. und Taf. V. fig. I.

Wenn man sich sogleich an diese Form des Okulirmessers Taf. I. fig. C. gewöhnt, so wird man dabey vor andern Formen grössere Bequemlichkeit im Gebrauch finden. Die Klinge muß eine fast gerad auflaufende Spizze haben, um mit derselben die Augen entweder mit oder ohne Holz sicherer, als mit einem geradeaus spizzigen Federmesser, ablösen zu können. Der Einschnitt für den Nagel zum bequemen Aufmachen darf nicht auf derjenigen Seite seyn, welche auf einem Reis, das man schräg gegen sich zu abschneidet, aufliegt, sonst stämmet sich öfters der Schild des Okulirauges an dem Einschnitt. Diese Fuge muß also linker Hand befindlich seyn, wenn man den Rükken der Klinge vor das Gesicht hält. — Das Beinchen zur Ablösung der Flügel des Schildes muß aussen zwar dünne geschabt, aber durchaus nicht scharf seyn, weil sonsten die Rinde damit leicht durchschnitten und die Flügel verdorben werden. — Der Ausschnitt an dem Beinchen macht mehrere Bequemlichkeit zum behutsamern Ablösen der Rinde, als wenn es ganz rundlich ist.

Ausser diesem dienet zum Herbst- und Winter-Okuliren (nach §. 13. Kap. 4.) ein solches Okulirmesser, welches Taf. V. fig. I. vorgestellet ist, das unten gleich einem Tasterzirkel 2 Häkchen hat, die 1 oder ½ Zoll von einander entfernt stehen, um die beeden Stel-

len sowohl am Wildling, wo das Stück zum einzusetzenden Auge ausgeschnitten werden solle, als auch am Edelreis, wo das gute Auge soll genommen werden, genau zu bezeichnen.

§. 3.

Das Kopulirmesser. Taf. I. fig. G.

Zum Zurechtschneiden der Reiser. zum Kopuliren auf den schrägen oder sogenannten Rehfußschnitt dienet zwar ein jedes scharfes Federmesser, auch zur Noth das Okulirmesser: jedoch habe ich diese Form von Kopulirmesser nach Taf. I. fig. G. am bequemsten gefunden. Schmäler darf die Klinge nicht seyn, weil sonst der Schnitt nicht wohl so gleich und eben zu führen, als hiebey erforderlich ist: und eine etwas breite Klinge ist nicht förderlich, wenn man am Schnitt eine Erhöhung nachzuholen, oder etwas daran abzuschärfen hat. — Auch dient dieses Messerchen bequem zum Zurechtschneiden der Pfropfreiser und anderen Gebrauch in der Baumschule.

§. 4.

Dienlicher Gebrauch der Zinnasche zu den Gartenmessern.

Ist es schon nicht einem jeden Gartenfreunde zuzumuthen, daß er sich einen runden Schleifstein halte, um seine Messer und Instrumente selbst zu schleifen, so soll er doch, da scharfe Messer immer nöthig und unentbehrlich sind, mit Abziehsteinen versehen seyn, um seine Werkzeuge auch in der Eile schärfen, hauptsächlich aber auch seine Instrumente nach seiner Einsicht und Kenntniß, die der Messerschmidt nicht hat, zurichten und verbessern zu können. — Hiebey kann ich nicht umhin, ob es schon eine Kleinigkeit ist, aber doch vielleicht den Wenigsten bekannt und gleichwohl im Gebrauch recht angenehm seyn wird, die Zinnasche zum Schärfen und Poliren der Werkzeuge anzurühmen. Wenn solche nur trokken auf einen ledernen Riemen mit den Fingern gestrichen

strichen wird, so ziehet sie so scharf, daß die Messer eine Feinheit und Schärfe, wie Schermesser, bekommen. Freilich dürfen die Instrumente nicht stumpf seyn, sondern müssen zuvor auf den Abziehsteinen etwas geschärft, und wenn sie ganz stumpf sind, erst geschliffen werden; sodann thut der mit Zinnasche bestrichene Riemen treffliche Dienste. — Man findet die Zinnasche bey den Zinngiessern und hat für 2 Kreuzer auf Jahr und Tag genug.

§. 5.

Der stählerne Abschieber zum Okuliren. Taf. I. fig. D.

Die Figur D. auf Taf. I. stellet ein nützliches und bequemes Instrument vor zum Okuliren, um damit das Auge von dem Okulirreis abzuschneiden, und heißt der Abschieber. Er ist von Stahl, und hat vorne eine halbrunde, wie ein gespaltener Federkiel gestaltete oder einem kleinen Hohlbohrer ähnliche feine und scharfe Schneide. Diese Art von Lanzette ist hinter der Hohlschneide etwas gebogen und stekt in einer kleinen hölzernen Handhebe. Man kann damit entweder das Auge mit dem Keim, ohne zu fehlen, von dem Okulirreis ablösen, oder, wenn man mit Holz am Auge okulirt, so viel Holz mit hinwegnehmen, als man will, wie solches bey der Erklärung des Okulirens deutlicher wird gezeigt werden.

§. 6.

Die Baum- und Pfropfsäge. Taf. I. fig. E.

Einem Liebhaber der Baumzucht ist an diesem Werkzeuge viel gelegen, da er ausser der Pfropfzeit eine gute Baumsäge vielmals nöthig hat. Fig. E. der I. Tafel stellet die bequemste Einrichtung derselben vor. Das Sägeblatt ist von einer stählernen Uhrfeder, deswegen auch die Schärfe der gefeilten Zähne von ausserordentlicher Dauer ist, und kann man auch benöthigten Falls Eisen, Messing und Bein damit durchschneiden. — Weil der Strich und die Bewegung beym Sägen gerade und stät gehet, so springt das Sägeblatt, ob es gleich

von

von Stahlfeder ist, nicht leicht. — Die Zähne an dem Sägeblatt müssen (mit englischen Feilchen) auf den Zug und nicht auf den Stoß, das ist, so gefeilet seyn, daß der sogenannte Stoß der Säge nicht, wie gewöhnlich bey andern Sägen, vom Leibe abgehe, sondern gegen sich zu. Diese Einrichtung geschiehet deswegen: weil der Arm mehrere Gewalt hat im Stoßen von sich ab, und deshalben auch dazu gewöhnt ist, als bey dem Zurükziehen, so schliffert man nicht leicht einen Ast oder ein Stämmchen, wenn es bald durchsäget ist, und die Hand kann und muß behutsamer den Sägeschnitt beendigen. Auch müssen die Zähne nothwendig geschränket seyn, sonst stockt die Säge im grünen Holz, und man kann damit nicht durchkommen. — Der Bogen, woran das Sägeblatt bevestiget und gespannt ist (das niemals in einer schiefen Lage seyn darf), muß nicht, wie sonst bey den Baumsägen gewöhnlich, ein längliches Vierek vorstellen, sondern spizzig auslaufen; denn mit einer solchen feinen Spizze kann man zwischen den engesten Winkeln der Aeste anfangen zu sägen, das aber ein vorne gerade auflaufender Bogen unmöglich macht. — Bey x ist eine messingene Schmilbe an dem hölzernen Griff. Diese Schmilbe muß zur Hälfte hohl gelassen werden, als welches Behältniß man mit Unschlitt ausstopft, um solches allernächst bey der Hand zu haben, das Sägeblatt damit bisweilen zu schmieren. Dieser kleine Umstand macht eine große Bequemlichkeit, wie man im Gebrauch finden wird. Denn da man allermeist in grünem saftigen Holz säget, solches aber gar bald einen zähen Kleister an den feinen Zähnen des Sägeblatts verursacht, der sich geschwind verhärtet und den Fortgang der Arbeit hindert, so ist nöthig, daß man das Sägeblättchen bisweilen mit Fett überstreiche, daß kein Kleister sich ansezzen könne. Das wenige Fett, so andurch an das Baumstämmchen oder den Ast kommt, wird ohnedem durch die Abschärfung und Ebnung mit dem Gartenmesser wieder weggenommen. — Hat sich ein

ein Kleister an den Zähnen des Sägeblatts verhärtet, so wird solcher nicht mit dem Messer abgekrazt, um der Zähne und des Messers zu schonen, sondern man benezzet ein wenig das Sägeblatt, so weicht es bald auf, und man kann es alsdann durch Abwischen vollkommen wieder reinigen. — Von dergleichen Baumsägen kann man sich grössere und kleinere, auch nur zu anderthalb Finger lang verfertigen lassen, die öfters gar bequem zu gebrauchen sind. —

Wer indessen allzusehr an solche Sägen gewöhnt ist, deren Zähne auf den Stoß gefeilet sind, kann sich solcher fortbedienen, und dabey die nöthige Achtsamkeit beobachten. Zumal gehören die grössern Baumsägen, die nicht zum Pfropfen, sondern zum Auspuzzen der Bäume und Absägung starker Aeste ꝛc. gebraucht werden, auf den Stoß gefeilt, daß also die Zähne vor sich sehen.

§. 7.

Die Messersäge. Taf. III. fig. M.

Um aber auch zwischen den engsten Aestchen etwas bequem aussägen zu können, dienet noch die Taf. III. fig. M. vorgezeichnete Messersäge. Sie hat das Heft, und die Länge des vorbeschriebenen kleinen Gartenmessers, und lässet sich eben so zusammenlegen, um solche bequem bey sich führen zu können. Die Klinge, woran die Zähne eingefeilet sind, ist ganz schmal, an den Zähnen stark und am Rükken dünne zulaufend, damit keine Anhäufung der Späne die Klinge stokkend machen könne. Ferner darf diese Messersäge vorne an der Spizze ja nicht dünner seyn, als hinten, weil sonst damit nicht fortzukommen ist. Auch hat sie oben wie die Messer einen Einschnitt für den Nagel zum bequemen Aufziehen. Ihre Härtung darf nicht die der Messer seyn, sonst würde sie bald zerbrechen, sondern sie muß die Federhärtung haben. Uebrigens ist die Feilung der Zähne dieses Instruments die nemliche, wie die einer Lochsäge, so die Schreiner oder Tischler gebrauchen. — Diese Messersäge thut bey verschiedenen Gelegenheiten sehr gute Dienste.

§. 8.

§. 8.

Das Pfropfeisen. Taf. I. fig. F.

Dieses Werkzeug Taf. 1. fig. F. ist beym Pfropfen in den Spalt deswegen bequem, weil es zugleich das Messer ist, um damit den Spalt am abgeplatteten Stämmchen zu machen, und anstatt des Stieles den Keil hat, um den Spalt offen zu halten, bis die Pfropfreiser eingesezzet sind. Bey diesem Pfropfeisen stehet der Keil gerade aus und wagerecht auf die linke Hand zu, wenn man das Messer aufsezt. Die Klinge ist 5 Zoll Rheinl. lang, der Stiel bis zum Keil hat 2 Zoll, und das Keilchen anderthalb Zoll Länge, und ist oben $\frac{1}{7}$ Zoll oder 2 Linien dik, darf aber nicht über $\frac{1}{4}$ Zoll breit seyn. Das Instrument hat Bequemlichkeit und fördert die Arbeit.

§. 9.

Das Pfropfmesser. Taf. II. fig. L.

Es bestehet dieses Pfropfmesser Taf. II fig. L. blos aus einer alten Messerklinge, die nicht stark zu seyn braucht, und keinen dikken Rükken hat. Die Spizze wird abgebrochen und nach bezeichneter Schräge zugeschliffen. — Es ist das Werkzeug zum einseitigen Spaltpfropfen mit einem Reis.

§. 10.

Der Pfropfkeil. Taf. II. fig. m.

Dieser gedoppelte eiserne Pfropfkeil Taf. II. fig. m. gehöret ebenfalls zum einseitigen Spaltpfropfen mit einem Pfropfreis. — Seine Länge ist 1 $\frac{1}{2}$ Zoll Rheinl. und weil derselbe einen Stiel haben muß, der im geraden Winkel ausläuft, um ihn daran mit dem Hammer durch einen Schlag von unten hinauf herauszuheben, wenn er seine Dienste gethan hat, so lässet man zum Gebrauch für stärkere zu bepfropfende Stämmchen eben einen solchen Keil a von 2 Zoll Länge daran machen. — Es sind aber beyde Keile von besonderer Art. Weil der Spalt auf dem abgeplatteten Stämmchen nicht durchaus

geher,

gehet, so macht er auch auf die Seite einen scharfen Winkel, und folglich muß auch jeder Keil auf seiner Seite gleichsam in eine Schneide ausgehen, und einigermaßen einem Federmesser ähnlich sehen. Er muß aber schmal seyn.

§. 11.

Das Pfropfbeinchen. Taf. II. fig. n.

Das Pfropfbeinchen Taf. II. fig. n. ist das Instrumentchen zum Rindenpropfen, um die Oeffnung zwischen der Rinde und dem Splint zu machen, worein das zugeschnittene Pfropfreis soll eingeschoben werden. — Es kann von Elfenbein oder Knochen, oder auch nur von hartem Holz, als Buchsbaum, Ebenholz u. dergl. seyn. Es wird zahnstocherförmig zugefeilt, unten etwas abgerundet, und nicht dikke, damit sich der Keil am Pfropfreis noch selbst etwas Luft machen müsse, um recht behebe zu sizzen. Es ist in ein kleines Heft von Holz eingestekt, um es bequem fassen und gebrauchen zu können: man kann aber auch nur eine Verdikkung oben daran am Beinchen oder Holz lassen und schnizzen. — Anstatt des Beins könnte man zwar auch ein Eischen zufeilen; aber da das Eisen im saftigen Holz gerne eine Schwärze zurük lässet, die dem Anwachsen der Rinde hinderlich seyn könnte, so ist Bein oder Holz besser.

§. 12.

Die Baumhakke. Taf. I. fig. H.

So schwer und groß dieses Werkzeug Taf. I. fig. H. ist, und freilich einen tüchtigen Arbeiter erfordert, so unumgänglich nöthig und unentbehrlich ist in einer Baumschule und Obstgarten von schwerem Erdreich diese Baumhakke. Ohne dieselbe ist niemand im Stande, einen jungen Baum auszuheben, wenn er nicht, wie mit der gewöhnlichen Hakke oder Karst geschehen muß, hundert Beschädigungen an den Wurzeln des Baums verursachen, und noch dabey zehnfach längere Zeit zubringen will. — Man kann wohl in einem lokkern

Sand-

Sandboden und zarter schwarzer Gewächserde junge Bäume mit der Grabschippe oder Spaten ausheben: aber in wie viele Böden und Erdreich taugen solche Bäume? —

Die tüchtige Baumhakke hat ein Eisen von 7 bis 9 Pfund schwer, ist $1\frac{1}{2}$ Fuß Rheinl. lang, $2\frac{3}{4}$ Zoll breit und $\frac{3}{4}$ Zoll dik. Das Ohr, worein der Stiel kommt, muß nach Verhältniß stark seyn und gleich weit in der Rundung, damit der Stiel von oben hindurch gestekket werden könne, ohne weder mit einer eisernen Feder, noch mit hölzernen Keilen bevestiget zu werden, nöthig zu haben, als welches Bequemlichkeit und Nuzzen für den Stiel hat, der bisweilen ausgeschlagen werden muß, wenn die Baumhakke soll erlegt, oder verstählet werden. — Der Stiel muß von jungem zähen Eichenholz, $3\frac{1}{2}$ Fuß Rheinl. lang und so stark seyn, daß er so, wie das Eisen, die Gewalt von 2 Mann aushalten kann, und keines breche, wenn 2 Mann sich dawider stemmen und legen, einen stark bewurzelten Baum herauszuwägen und zu heben, wie sich öfters zuträgt.

§. 13.

Der Karst. Taf. I. fig. I.

Zur öftern Bearbeitung der Baumschule und Auflokkerung des Bodens um die Bäume ist weder eine gewöhnliche breite Hakke, Krautkakke, noch die Felge, (wie dieser zweyzinkigte Karst in den Weinländern genennt wird, so aber 2 breite, schneidende Zinken hat), dienlich, als welche nicht nur nicht tief genug in den Boden auf einmal eindringen, sondern auch vielfältig die Wurzeln der Bäume beschädigen, und abschneiden. Man muß sich daher in der Baumschule eines Karstes mit 2 spiz zulaufenden Zinken nach Taf. I. fig. 1. bedienen. Die Zinken am Karst sind 10 Zoll Rheinl. lang und stehen drey und einen halben Zoll von einander ab. Der Stiel kann 4 Fuß Rheinl. lang seyn.

§. 14.

Die Gartenleiter. Taf. I. Fig. K.

Die gewöhnlichen Gartenleitern sind bekannt, die gedoppelt sind, jede unten breiter als oben, und mit Gewerben versehen, daß man sie zusammenlegen kann, auch unten 4 Stacheln haben, um in der Erde veste zu stehen. Allein sie kosten nicht nur einige Geldauslage, sondern sind auch nicht immer bequem zu stellen, wo besonders viele junge Bäume stehen, und schwer zu heben und zu tragen. Taf. I. Fig. K. ist deswegen eine Vorrichtung gezeiget, wie man eine gewöhnliche und einfache Leiter bequem und sicher als Gartenleiter gebrauchen könne. — Man hält sich 2 Stangen, die oben eine Gabel haben, und einige Fuß länger seyn müssen als die Leiter ist. Hat z. E. die Leiter 12 Fuß, so müssen die Stangen 14 Fuß lang seyn. Man stellt die Leiter neben einen zu bearbeitenden Baum in einer beliebigen Schräge und stellet etwa in der dritten oder vierten Sprosse von obenherunter eine Stange und in der erforderlichen Schräge und Weite. Die Stange, welche gegen die rechte Hand hinaus gesprieset wird, greifet unter der Sprosse mit der Gabel den linken Leiterbaum, und diejenige Stange, welche gegen die linke Hand hinaus gehet, greifet unter eben der Sprosse den rechten Leiterbaum, daß also beide Gabelstangen oben übers Kreuz stehen und unten mit der Leiter einen Dreyfuß bilden. Durch diese gegenseitige gleiche Widerstrebung der Stangen vermittelst des Druks der Leitet und des Gewichts auf derselben kann die Leiter weder unter sich noch neben auf die Seiten sich neigen, und man kann darauf im Freyen und sicher handthieren.

§. 15.

Von der Baumkütte, dem Baummörtel, Baumsalbe und Baumwachs.

Der Baumgärtner und Baumpflanzer kann eine gewisse Baumsalbe nicht entbehren, um sowohl die nöthig

zu

zu machenden Wunden der Bäume beym Pfropfen, Absägen starker Aeste rc. zu bedekken, und sie dadurch wider Austroknung der Luft, wider Regen und Nässe und dadurch entstehende Fäulniß zu verwahren, sondern es giebt auch manche ohngefähre Beschädigungen an Bäumen und Aesten, Krankheiten und Uebel an Bäumen, die nicht nur eine Bedekkung nöthig machen, sondern auch gleichsam ein heilendes Pflaster erfordern. — Eine Menge Rezepte findet man zwar in allen Gartenschriften zu mancherley Baumwachs und Salben, welche, ob sie gleich bisweilen das heilsamste Ingredienz, nemlich den dikken Terpentin (der selbst ein Saft der Bäume ist), enthalten, aber dennoch allermeist verwerflich sind, weil sie größtentheils mit zuviel Fettigkeit vermischet sind, als welche den Bäumen ein Gift ist, ihre Poren und Saftröhren verstopfet und den Brand zuziehet. — Ich will sogleich eine, obschon wolfeile, jedoch die allerheilsamste und beste Baumsalbe oder Baumkütte (wie sie heissen kann), bekannt machen, welche noch Wenige wissen werden, und die man zu allem Gebrauch bey den Bäumen bequemer und eben so heilsam befinden wird, als den hernach auch zu beschreibenden Baummörtel, welchen der engländische Gärtner William Forsyth vor 4 Jahren erfunden, ob ihm gleich dafür die königliche Belohnung von 30000 fl. schreibe dreissig tausend Gulden — zu Theil geworden.

Diejenige Baumkütte, welche ich zur Zeit allem Baumwachs und andern Salben und Mörtel vorziehe, und aus der Erfahrung bewährt und am heilsamsten befunden habe, wird auf folgende Weise bereitet:

Man nimmt zu einem etwanigen Hutkopf groß Baumkütte, womit man ziemlich weit ausreichen kann:

frische Kuhfladen, den halben Theil,

Letten oder Latt, (wie die Töpfer oder Ziegler brauchen), den halben Theil,

2 Handvoll Kühhaar und

½ Pfund dikken Terpentin (das Pfund kostet gewöhnlich 12 kr.).

Der

Der Letten wird zu einem steifen Brey wohl und zart zubereitet. Davon thut man so viel unter den Kühmist, nebst den Küh- oder Rehhaaren, (welche recht wohl verzupft seyn müssen, daß sie sich gut und gleich vertheilen), daß er ein steifer dikker Pfropfleimen wird, womit man noch schmieren kann. Wasser ist sodann selten mehr nöthig, dazu genommen zu werden. Nachdem es nun recht wohl durch einander gearbeitet ist, daß die Kühhaare gleich vertheilt sind, so wird sodann der ganze Teig auf einen platten Stein gelegt, der dikke Terpentin darunter gethan und alles, vermittelst eines Stük Holzes, gleich einem Mörselstempel mit aller Gewalt unter einander gestoßen, daß es sich wohl vereiniget, und hernach, um alles in eine gleiche Vermischung zu bringen und den Kütt zähe und zum Schmieren glatt und bequem zu machen, schlägt man diesen Teig öfters und so lange von einer Seite zur andern, bis er recht wie ein Pflaster ist.

Bey dieser Zubereitung ist noch ein und anderes zu bemerken. Der dikke Terpentin, der zähe ist, wie ein Pech, kann nicht mit der Masse vermischet werden, wenn er nicht zuvor warm und flüssig gemacht wird. Man muß ihn daher mit dem steinernen Topf, worinnen er gewöhnlich von den Materialisten gegeben wird, auf den heißen Ofen stellen, oder in heißes Wasser, oder auch mit Vorsicht auf Kohlen. Wenn er nun recht flüssig ist, so breitet man den zuvor bearbeiteten Teig nach der Länge aus, machet mit der Hand ein Gräbchen durchhin, und schüttet den warmen und nun wie Wasser zergangenen Terpentin hinein, und fängt sogleich an, den Teig stark hin und her zu schlagen, so lange bis er recht zart und alles wohl durch einander gearbeitet ist. *) — Kann zuvor der Letten etwas warm gemacht

*) Die mit Terpentin etwa beklebten Hände lassen sich nicht sogleich mit Wasser reinigen. Man muß sie zuvor mit ein wenig Oele bestreichen, mit Makulaturpapier abwischen, und sodann erst mit Wasser waschen.

macht und also die ganze Masse warm bearbeitet werden, so ist solches ungemein förderlich und der Baumkütt wird um vieles besser. Denn der Terpentin vereiniget sich desto leichter mit der Masse und durchdringet desto mehr alle Theile derselben.

In der Luft wird dieser Baumkütt in kurzem steinhart. Um ihn nun zum Gebrauch immer weich und dienlich zu erhalten, so wikkelt man ihn entweder in ein Tuch oder in eine Schweins- oder Ochsenblase, und gräbt ihn unter die Erde, oder legt ihn mit der wohlzugebundenen Blase in ein Gefäß mit Wasser: oder drükt den Kütt in einen steinernen Topf, leget ein feuchtes oder nasses Tuch darauf, bindet ihn wohl zu und verwahret ihn im Keller.

Dieser Baumkütt ist von unvergleichlichem Gebrauch und Nuzbarkeit. Bey dem Pfropfen bedarf es keines aufhaltenden Verbindens: man schmieret nur etwas dieses Baumküttes darauf, so ist es genug. Dieser beschüzt die Pfropfstelle besser, als ein Verband, indem er sogleich ganz hart wird, und von dem Regen sich nicht so bald auflöset; auch befördert zugleich diese Salbe den Wachsthum und Heilung durch die Heilsamkeit des Terpentins. — Alle Wunden an Bäumen, die nur zu heilen sind, kurirt diese Salbe. So heilsam der Terpentin bey Verwundungen an Menschen und Thieren ist, so ist er auch ein wahrer Balsam für die Bäume.

Die Besorgung, als möchte unter diesem Kütt die Verwölbung der Rinde bey der Wunde eines Baums, oder der Pfropfstelle, und die Ausdehnung und Wachsthum der aufgesezten Pfropfreiser gehindert seyn, weil der Kütt sich sehr verhärtet, fällt dadurch weg, weil gleichwohl der Kütt durch Regen und Witterung endlich wieder etwas nachgiebig wird; jedoch so lange seine Dienste vollkommen leistet, als zum Verwachsen der Pfropfwunde nöthig ist. Hat man daher einen beträchtlichen Schaden an einem Baum damit verschmieret, dessen Verheilung länger als Jahresfrist erfordert, so muß man mit Anfang

des Winters, im Fall das alte Pflaster aufgesprungen und sich am äußern Rand etwas abgelöset hat, solches abthun, und mit frischer Salbe belegen.

„Vorschrift zu Verfertigung eines Baummörtels, „womit alle Schäden, Mängel und Gebrechen an „allerley Obst- und Forstbäumen geheilet werden kön„nen, von Wilhelm Forsyth, Königl. Gärt„ner zu Kensington.

„Rc. 1 Scheffel frischen Rindsmist,
„½ Scheffel Kalkschutt von alten Gebäu„den, am besten von der Dekke eines „Zimmers,
„½ Scheffel Holzasche,
„1/16 eines Scheffels Gruben- oder Fluß„sand.

„Die 3 lezten Bestandtheile müssen, ehe man sie mi„schet, fein gesiebet werden. Sodann arbeitet man „alles mit einem Spaten wohl durch einander, und „hernach mit einem hölzernen Schlegel oder Stößel, bis „die Masse so glatt und zart ist, wie feiner Mörtel, den „man zu den Dekken der Zimmer braucht. — Ist das „Gemenge solchergestalt fertig, so muß der Baum, ehe „man es aufträgt, zum Empfang desselben gehörig be„reitet werden, indem man alle abgestorbene, schadhafte „Theile wegschneidet, bis man auf das gesunde, frische „Holz kommt. Die Oberfläche des Holzes läßt man „sehr glatt, und ründet die Ränder der Rinde mit ei„nem Messer oder andern Werkzeug vollkommen eben, „(das eine wesentliche Vorsicht ist). Sodann trägt „man den Mörtel auf, etwa ⅛ Zoll dik, über die ganze „Oberfläche des von der Rinde entblößten Theils, so, „daß man am Rand ihn ganz dünne vertreibt.

„Hierauf nimmt man trokkene gepülverte Holz„asche, vermischet sie mit ein Sechstheil so viel Asche „von gebrannten Knochen, thut das Pulver in

„eine

„eine blecherne, oben durchlöcherte Büchse und streuet es
„auf die Oberfläche des Mörtels, bis er ganz damit be-
„dekt ist. Das läßt man eine halbe Stunde liegen, um
„die Feuchtigkeit einzusaugen: streuet dann wieder fri-
„sches Pulver darauf und reibt es sanft ein mit der Hand,
„und wiederholt dieses Bestreuen mit Pulver, bis der Mör-
„tel eine trokkene und glatte Oberfläche hat. —

„Alle Bäume, die man nahe an der Erde abhauet,
„müssen auf dem Schnitt glatt behauen und am Rande
„ein wenig zugerundet werden. Das trokkene Pulver,
„dessen man sich hernach bedienet, muß zu diesem Behuf
„mit einer gleichen Menge trokunen gepülverten Gypses
„vermischet werden, um dem Träufeln von den benach-
„barten Bäumen und den schweren Regengüssen zu wi-
„derstehen. — Wo man keinen Kalkschutt von alten
„Gebäuden bekommen kann, nimmt man gepülverte
„Kreide oder gemeinen Kalk, der aber wenigstens einen
„Monat zuvor gelöschet seyn muß.

„Das Wachsthum des Baums wird allmählig den
„darauf gestrichenen Mörtel an den Rändern zunächst an
„der Rinde lösen und heben. Daher muß man sorgen,
„wo solches geschiehet, gelegentlich und am besten, wenn
„es geregnet hat, mit dem Finger darüber zu streichen,
„damit die Mörtellage ganz bleiben, und die Luft und
„Feuchtigkeit nicht in die Wunde dringen möge.

„Hebt man etwas von diesem Baummörtel zukünf-
„tigem Gebrauch auf, so muß man es in ein Faß oder an-
„deres Gefäß thun, und irgend eine Art Urin darüber
„giessen, so daß er die Oberfläche bedekt; widrigenfalls
„benimmt die Luft dem Gemenge größtentheils seine
„Wirksamkeit.“

Anmerkung des Verfassers über diesen Forsythischen Baummörtel.

Es ist außer Zweifel, daß dieser Mörtel zu beschädigten, wie auch zu abgehauenen Forstbäumen, die von der Wurzel wieder ausschlagen sollen, überaus gut sey, und in England, zumal wegen dem Masten und dem Schiffbau überhaupt, mit vielem Beyfall aufgenommen worden. Er besizt eine anklebende und absor-

absorbirende Eigenschaft, widersteht dem Regen, der Zusammenziehung der Kälte, der Austrocknung heißer Sonnenstrahlen und trokkener Winde, der Veränderung der Witterung und deren üblen Einfluß, und verhütet folglich die Fäulniß. — Allein nichts davon zu gedenken, daß dieses Mittel etwas umständlich und für die Wunden junger Bäume weitläuftig ist, so fehlet es ihm meines Erachtens an einem dem Saft des Baumes gemäßen und heilsamen Ingredienz, desgleichen der dikke Terpentin, der selbst ein Balsam und Saft aus Bäumen ist, der nicht nur die guten Säfte des Baums an die schadhafte Stelle zu ihrer Vertheilung ziehet, sondern auch selbst derselben einen heilsamen Einfluß mittheilet. Es mag zwischen beiden Mitteln, dem Mörtel und dem zuvorbeschriebenen Baumkütte ein Unterschied seyn, wie zwischen einem Heftpflaster und einem balsamischen Pflaster. Jenes hält nur die Wunde zusammen, und hält die Luft ab, daß das Fleisch zusammen wachsen kann, wenn keine andere Zufälle dazu kommen; aber es hält die Entzündung, den Rothlauf, die Geschwulst ꝛc. nicht ab. Das thut aber ein Pflaster, das balsamische Ingredienzen hat, z. B. Kampfer, peruvianischer Balsam, präparirtes Oel, oder Oel, dessen Schärfe durch erdigte Theile z. B. durch rothen Menning ꝛc. absorbirt oder durch Kochen präcipitirt und niedergeschlagen ist. — Es muß sicher das Gemenge mit Terpentin für die Obstbäume zuträglicher seyn als der beschriebene Mörtel, da jenes in Ansehung der Abhaltung der Luft und der Nässe eben das leistet, was der leztere thut, und überdas ein balsamisches und heilendes Ingredienz mit sich führt.

Eine gute Baumsalbe zu machen.

Einen ähnlichen Mörtel giebt folgende auch sehr gut dienende Salbe, wenn man zwey Drittheile Leimen mit einem halben Drittheil ungelöschten Kalch, und einen halben Drittheil frischen Kuhfladen mischet. Hat man nicht frischen angemachten Leimen, so kann man trokkenen fein zerstoßenen nehmen, und alles zusammen mittelst Zugießung so viel Wassers unter einander rühren, daß es eine Salbe wird, die sich schmieren läßt, wie oben bey der Baumkütte gemeldet ist. — Diese Salbe nimmt eine gelinde Härte an, und wird vom Regen nicht abgeweichet, daher man keine Leinwand oder dergleichen darüber zu binden nöthig hat. — Man soll aber nicht mehreres dieser Salbe bereiten, als man in 4 Tagen verbraucht, weil sie weiterhin untauglich wird.

Ein gesundes Baumwachs zu verfertigen.

Da nun aber nicht jeder Gartenfreund, zumal der die Baumzucht nicht ins Große treibt, sich mit einem oder dem andern der so eben beschriebenen Baummittel befassen mag, und mehr ein gutes Baumwachs liebt, das er zum Gebrauch in steter Bereitschaft haben, und leicht bey sich führen kann, so wäre folgendes zu erwählen:

Ein halbes Pfund gelbes Wachs,
Ein viertel Pfund Harz,
Ein viertel Pfund dikken Terpentin.

Wachs und Harz läßt man unter einander in einem Topf zerschmelzen: den Terpentin aber besonders blos auf Kohlen vorsichtig zergehen, thut ihn hernach dazu, rührt es wohl durch einander und gießt es endlich in Stangen.

Zum Gebrauch des Baumwachses bey strenger und rauher Witterung muß man freylich, um es biegsamer zu machen, etwas Fett dazu nehmen, welches in etwas wenigem Hammelfett oder Butter bestehen kann. Außer dem aber soll man sich keines Fettes bedienen, als welches die Sonnenhizze in die Poren und Saftröhren der Rinde senket, sie anbrüchig macht, und das Verwachsen und Verwölben hindert.

§. 16.

Von dem Hopfeneisen.

Bey einer Baumzucht ist das Pfählen und Anplökken sowohl in der Baumschule bey manchen Hochstämmen, die nicht gerade wachsen wollen, als auch bey Ausphlanzung vieler junger Bäume unvermeidlich. Aber zu Verfertigung der Löcher, worein die Baumpfähle sollen gesteckt werden, ist ein sogenanntes Hopfeneisen Tab. V. fig. 11. unumgänglich nöthig. Dieses Werkzeug, womit in den Ländern, da der Hopfenbau ist, die Löcher zu den Hopfenstangen gemacht werden, und daher seinen Namen hat, ist ein 4 bis 4½ Fuß langes Eisen, und bestehet gewöhnlich aus einem alten Büchsen- oder starken Flintenlauf, an welchem unten einige Pfunde

Eisen,

Eisen, je nachdem man es schwer haben will, mit einer zulaufenden Spizze angeschmiedet sind. Die obere Oeffnung wird mit Bley zugemacht. Mit diesem Hopfeneisen werden neben den Bäumen die Löcher in die Erde gestoßen, worein die Pfähle gestecket werden. Stehet der Pfahl, so wird das Hopfeneisen umgewendet, und mit dem obern platten Theil die Erde bey- und fest gestoßen. Ohne ein solches Eisen läßt sich kein Pfahl fest und tief in die Erde bringen.

Zweytes Kapitel.

Von Erziehung der jungen Kernstämmchen.

§. 1.

Eine Baumschule muß lediglich mit erzogenen Kernstämmchen angelegt werden.

Da die edlen Obstsorten ihr eigentliches Vaterland in unserm Himmelsstrich nicht haben, so können solche auch nicht blos durch Saamen oder durch ihre Kerne in ihrer Art und Güte fortgepflanzet werden, sondern man muß sie auf Baumpflanzen ihres Geschlechts und ihrer Gattung durch die mancherley Arten der Einimpfungen fortpflanzen und vermehren. *) Es ist aber keineswegs gleich-

*) Hier machen besonders rauhe, kalte und windige Lagen, kalte Berge, felsigter Boden etc. eine Ausnahme. Für dergleichen sollte man eine Naturbaumschule anlegen und unterhalten, die aus lauter Kernstämmen bestehet, die man unveredelt, aber übrigens regelmäßig zu hochstämmigen Bäumen erziehet. Und zwar, so solle man sie aus Kernen solcher Sorten erwachsen lassen, welche dauerhaft sind, und ein festes Holz haben. Worunter denn selbst wieder eine kluge Auswahl kann gemacht werden, da man solche Stämme, die wenig Stacheln in der Jugend und etwas starke Blätter haben, in die geschütztere Lage des rauhen Klima, kalten Berges etc. sezzet; dahingegen diejenigen, welche eine wildere Art durch ihre Stacheln und Blätter zeigen, Wind und Wetter mehr ausgesezt seyn können. Alle diese Obstfrüchte, Aepfel und Birnen, werden nicht nur

gleichgültig, was man nur für junge Bäumchen und Wildlinge habhaft werden kann, seine Baumschule damit zu besezzen, um davon eine Anzahl edler gesunder Bäume zu erziehen. Es ist schlechterdings nöthig, wenn man eine ächte gute Baumzucht führen will, daß man seine Baumpflanzen und junge Bäume aus Kernen erziehe, und zwar aus Kernen guter Obstsorten. Man behelfe sich nicht mit Kernen von wildem Obst, von Holzäpfeln und Holzbirnen: vielweniger bediene man sich der jungen Wurzelausläufer von solchen Bäumen in den Waldungen oder an Wegen ꝛc. Auch die aus ihren Kernen aufgewachsenen Bäumchen nehme man nicht in die Baumschule auf, und selbst die aus den Wurzeln zahmer und edler Obstbäume aufgewachsenen geben

---

nur für die Oekonomie reichlichen Nuzzen darreichen und wenigstens für die Küche, zu Wein, gutem Essig ꝛc. sehr tauglich werden, sondern auch manche Sorten darunter entstehen, die zum frischen Genuß, zu Muß oder Honig, zu Schnizzen und dergleichen recht gut sind.

Aus was für Sorten von Aepfeln und Birnen aber die Kerne zu Anlegung einer solchen Naturbaumschule anzuwenden seyen, wird die erste Frage seyn. — Es ergiebt sich aber von selbsten, daß, wenn man sich der Kerne von gepfropften Bäumen bedienen muß, keine Calvillen, Peppings, Fenouillen und dergleichen zarte Aepfel, und was Birne betrift, keine Butterbirne, Bergamotten und dergleichen von meist porösem Holz und schwachtreibenden Bäumen, dazu taugen, sondern entweder Kerne von ungepropften Bäumen, oder von solchen veredelten, die einen starken Wuchs, hohe Kronen und ein festes Holz haben, und deren Blühten auch der ungünstigen Witterung trozzen, vornehmlich spatblühende Sorten.

Die Erziehung aller dieser Dauersorten ist zwar die nemliche, wie die für den Baumgarten bestimmte zärtere Sorten. Nur dürfen sie ihrer Bestimmung wegen noch weniger in stark gedüngtem Boden, noch in einem lokkern und von Natur fetten gewächsartigen Erdreich erzogen werden; sondern der Boden, der jedoch nicht schlecht und mager seyn darf, wenn es keine krüppelhafte Bäume und Socher werden sollen, muß hiebey schlechterdings kein Sandland, sondern ein etwas schwerer Boden und seine Düngung hauptsächlich der Mergel seyn, wo der Boden damit beglükket ist, oder man in der Gegend finden kann, um ihn mit der Erde zu vermischen; in Ermanglung des Mergels aber kann man sich des ausgestochenen Rasen von guten Wiesen oder anderen Pläzzen bedienen, da denn die Bäume in alles Erdreich taugen und eine dauerhafte Natur und kernhafte Wurzeln bekommen.

Schößlinge verwerfe man; sie dienen alle nicht, und geben die wenigsten gute gesunde Bäume, auf allen aber wird das beste darauf veredelte Obst schlechter und ausgeartet.

Was diejenigen Wildlinge und Baumpflanzen betrifft, die aus Kernen von wildem Obst, von Holzäpfeln und Holzbirnen erwachsen, so haben sie zwar das Gute, daß sie als Bäume gegen die Kälte dauerhafter sind, als andere, auch einen schlechtern, der Ueberschwemmung ausgesetzten Boden eher vertragen können; nichts desto weniger dienen sie nicht zu einer guten Baumzucht für Hochstämme im Allgemeinen. Einmal haben sie von Natur und nach der Beschaffenheit ihres innerlichen Baues, ihrer Fasern und Saftröhren, ein langsameres Wachsthum, als die Kernstämmchen von edlen Sorten; und weil sie ein härteres Holz von feinern Fasern haben, die Stämme von zahmem Obst aber, so darauf gepropfet werden, ein weicheres und lokkeres Holz, so erwachsen daraus ungestalte Bäume, die unten dünne, und von der Pfropfstelle an ungleich dikker sind. Sie nehmen auch das Veredlungsreis, und das zahme Auge nicht so gerne an, als ein Kernstämmchen von gutem Obst. Ueberdas bequemen sie sich viel später, Fruchtaugen anzusezzen und tragbar zu werden. — Bey denen aus Kernen von wildem Obst im Wald aufgewachsenen Stämmchen aber kommen nicht nur alle diese Fehler zu Schulden, sondern weil sie auch in schlechtem ungebautem Boden und unter vielem Gewürzel aufwachsen, so haben sie auch meist nur Eine oder höchstens etliche Stech- oder Pfahlwurzeln und sehr wenig Nebenwurzeln, und kann man sie nicht leicht weder durch Verstuzzen der Wurzeln, noch durch Umkrümmen derselben nöthigen, die erforderliche obere Nahrungswurzeln hervorzutreiben. Sie wachsen daher krüplich und kränklich, und sind von Natur zum Brande geneigt.

Die Wurzelausläufer aber von solchen wilden Bäumen taugen gar nichts. Nebst allen besagten

Män-

Mängeln, denen sie unterworfen sind, werden sie gewöhnlich sochend und brandig, da ihre Hauptwurzel vom Baume abgerissen und unheilbar beschädiget ist.

Selbst die bewurzelten jungen Schößlinge und Wurzelausläufer an zahmen und guten Obstbäumen sind zur Anzucht verwerflich. Sie werden niemals so gesunde und schöne Bäume, als die von Kernstämmchen, und erben die schädliche Unart ihres Mutterbaums, immer Wurzelsprossen auszutreiben, als wodurch der Krone die Nahrung entzogen wird und der Baum ein verwildertes Ansehen bekommt.

Wie aber keine Regel ohne Ausnahme ist, und man nicht das Kind mit dem Bade ausschütten, sondern bey den Wahrheiten der Erfahrung bleiben soll, so treffen alle vorbemeldete gegründete Mängel nur hauptsächlich das wichtigste Obst, die Aepfel und Birnen. Aber Kirschen und Pflaumen, jene aus Waldungen, und diese von Wurzelausläufern, sind nicht zu verwerfen, und kommt nur auf die Beschaffenheit ihrer Wurzeln an (wie denn dieses selbst von den edeln Kernwildlingen gilt), einen schönen und guten Baum daraus zu erziehen. — Man findet, zumal in jungen Hieben oder Schlägen (als worin Sonne und Luft gut wirken kann), manche schöne junge Kirschenbäumchen, aus Kernen erwachsen, die trefflich gedeihen, wenn man sie in die Baumschule versezzet und veredelt, und geben tüchtige, schöne Bäume. Pflaumenbäume, zumal solche, welche alljährlich beschnitten werden (wie z. B. die gelben Mirabellen auf Pflaumenstämme veredelt), stoßen manche schöne und brauchbare junge Schößlinge aus, auf welche sich Pflaumen, Pfirschen, Apricosen rc. mit gutem Erfolg veredlen lassen. Aber dieses ist dabey zu bemerken, einmal, daß die Hauptsache auf die gute Beschaffenheit ihrer Wurzeln ankomme, und zweytens, daß man sie jung aushebe, damit erstere, die Kirschen im Walde, nicht durch Mangel der Luft und Sonne im fernern Wachsthum ins Stek-

ken

ken gerathen und krüplich werden, und leztere, die Pflaumen, daß die Herzwurzel, mit welcher sie auf der Wurzel des Baumes angewachsen sind, nicht zu stark werde und die Wunde vom Abreißen noch gut verwachsen könne. — Allein sicher und gewiß bleibet doch allezeit: daß selbst ausgesäete und aus Kernen erzogene und im gebauten Gartenland gepflegte Wildlinge von Kirschen und Pflaumen vorzüglicher sind und freudiger wachsen.

§. 2.

Vom Baumpflanzenland.

Bey den Beeten und Ländern, die man zu Erziehung der Baumpflanzen widmet und erwählet, kommt die Lage derselben, ihr Boden und ihre Zubereitung in Betracht. — Die Lage muß für die Baumpflanzen frey und lüftig seyn, um sowohl des Einflusses der Sonnenwärme zu genießen, als auch durch die im Winter und Frühling durchziehenden Winde sogleich in der ersten Jugend abgehärtet zu werden. Wenigstens müssen sie doch gegen Morgen liegen, und über Mittag hinaus Sonne haben. Im Schatten gelegene Baumpflanzenbeete haben kein Gedeihen, und erziehen schwächliche und kränkelnde Bäume. Thut schon öfters ein heißer und trokkener Sommer den jungen Erstlingen bange, so kann man sie doch (wenn sie auch etwa wegen der Entfernung nicht begossen werden könnten), für dem Verschmachten durch eine gehörige Zubereitung des Landes, verwahren. — Die in tiefen Thälern angelegten Pflanzenbeete ziehen keine dauerhaften Bäume.

Der Boden, worin junge Bäumchen und Wildlinge sollen erzogen werden, darf kein klosigtes, schweres und lettigtes Erdreich, vielweniger aber ein purer Sandboden, sondern soll ein lokkerer, frischer Boden ohne Steine seyn. — Im schweren Lande können die zarten Wurzeln der jungen Baumpflanzen sich nicht ausbreiten und bilden, und im Sande ziehet sich nicht nur

blos

blos eine sehr lange Pfahlwurzel, ohne viele Neben- und Haarwurzeln, sondern es taugen auch solche Bäume in kein anderes, als Sandland, sind mehr dem Brand unterworfen, als aus anderem Boden, und ist überhaupt der Sandboden in vielem Betracht der unschiklichste zur Baumschule. Inzwischen kann zur Erziehung der Kernstämmchen oder Wildlinge sowohl jener als dieser verbessert werden. Der allzuschwere Boden muß durch fleißiges Graben und Untermischung mit Erde aus der Miststätte, oder altem zu Erde verwesten Dung lokker und gut gemacht und dem Sandboden durch starke Auflegung verraßten ausgestochenen Wasens aufgeholfen werden.

Die Zubereitung der Wildlingsbeete darf übrigens gut seyn, und als zu einem fetten und lokkern Pflanzenland gehörig, mit kurzem verwesten Dünger, durchfrorner Gassenerde, verwestem Rasen und guter Pflanzenerde, nicht aber mit hizzigem Dünger und strohigem Mist, der in einem heißen Sommer großen Schaden anrichten würde, bereitet werden. Es hat hiebey nicht die Bewandniß, wie mit der Baumschule, welche nicht von Mist fett, noch von einer schwarzen lokkern Erde, darin die Bäume verzärtelt werden, seyn darf. Aber in dem Baumpflanzenbeete müssen die jungen Pflanzen ihre ersten Wurzeln bilden, worauf sich ihr künftiger Wachsthum und Güte gründet. Dazu haben sie einen reichen und guten Boden nöthig. Dieser verzärtelt im ersten oder auch im zweyten Jahr den Baum für seine künftige Erziehung noch nicht, so wenig ein Kind, das die erstere Wochen und Monate nach seiner Geburt warm gehalten wird, Milch und zarte Speisen bekommt, nicht in der Zukunft ein dauerhafter, starker und abgehärteter Mensch werden könnte, wenn er in der Folge darnach erzogen wird. In einem magern, schrohen und ungeschlachten Boden können die zarten Würzelchen nicht wuchern und die Anlage zu einer schönen Krone von Wurzeln machen.

Uebri-

Uebrigens müssen die Beete in einer solchen schmalen Breite durch einen Fußtritt abgetheilet werden, daß eine Person von dieser Furche aus in die Mitte des Beetes reichen kann, um solches von Zeit zu Zeit vom Unkraut zu reinigen.

§. 3.

Wann und wie die Obstkerne dem Baumpflanzenbeete zu übergeben seyen.

Man hat nicht nöthig, mit der Kernsaat bis zum Frühjahr zu warten, und soll es auch ohne höchste Noth nicht thun, sondern im Herbst, sobald das Obst zeitig und die Witterung dienlich ist, und andere Umstände es zulassen, sollen die, etliche Wochen zuvor bereiteten, Baumpflanzenbeete ihre Kerne empfangen. Der Saame wird über Winter im Boden bereitet, mit dem ersten Frühjahr hervorzusprossen. — Soll die Besäung der Baumpflanzenbeete allenfalls in schönen Wintertagen oder im März geschehen, so müssen die Beete doch im August oder September dazu bereitet werden, und stets in Bereitschaft seyn.

Eine Ausnahme von der Regel der Herbstsaat macht ein Mäusejahr, wenn sich in der Gegend der Pflanzenbeete den Sommer hindurch viele Mäuse gesammelt haben, da dann zu befürchten ist, daß sie die ausgesäeten Kerne den Winter hindurch aufzehren mögen. In solchem Fall ist die Aussaat im Frühjahr rathsamer und besser.

Die beste Art und Weise aber, die Obstkerne, Aepfel und Birnen, zu säen, geschiehet mit gekeltertem Obst. Von solchem darf aber nichts ausgeräutert werden, sondern die gesammte Masse der ausgepreßten Trester mit den darin befindlichen Kernen, wie sie von der Kelter genommen wird, muß auf das Baumpflanzenbeet kommen. — Will man aber durch weite Siebe d.. größten Brokken von den Kernen absondern und dieselben für das Vieh benuzzen, so müssen doch solche mit den Händen zerdrukt und so klein gemacht werden, daß nicht der größte Theil von Kernen darinnen stekken bleibe.

Diese

Diese Trester sollen nicht allzulange in der Kelter oder in einer Bütte liegen bleiben, sondern so zeitlich als thunlich, auf das Land gebracht werden. Es schadet zwar nicht, wenn sie schon säuern, aber schimmlich dürfen sie nicht werden. — Auf dem Lande oder Beet werden sie nun, nachdem sie mit den Händen etwas klein gedrükt worden, etwas dichte ausgebreitet, und muß man hiebey die Ueberlegung machen, wie viel oder weniger Kerne dabey befindlich seyn mögen, da bey kleinerem Obst mehr Kerne und wohl noch einmal so viel sind, als bey einer grossen Art Aepfel oder Birnen. Indessen ist es besser, daß die Pflanzen dikke stehen als dünne. Sie wachsen gerader auf, erhalten sich die Feuchtigkeit mehr, und das Unkraut kann nicht so überhand nehmen. Was bey dem Ausheben zu klein ist, wirft man weg. — Sodann werden sie entweder mit dem Gartenhäkchen untergehakt, oder man legt zuvor etliche Körbe voll reiner Erde, oder so viel man ohngefähr nöthig erachtet, zur Hand, und bedekt damit einen Daumen breit hoch die ausgestreuten oder verbreiteten Trester.

Will man aber die Trester für eine Aussaat auf das Frühjahr aufheben, so müssen sie auf einem lüftigen Boden auseinander gebreitet und wohl getroknet, und erst, wenn es frieret, in Säcke eingepakt werden, daß sie nicht den Mäusen zur Speise liegen bleiben.

Bey der Anpflanzung aber mit ausgesäeten blossen Kernen, ist nicht nur auch der Vorwinter die beste Zeit zur Aussaat, sondern auch die Aussaat selbst nach Art, wie man Salatsaamen säet, doch ziemlich dichter, dem Legen der Kerne in Gräbchen vorzuziehen, nicht nur wegen den Mäusen, sondern auch in Absicht des Gedeihens selbsten. — Die Kerne werden sodann entweder untergeegt, oder untergehäkkelt, oder auch, wie vorhin gemeldet, mit Erde ein wenig bedekket.

§. 4.

§. 4.

Von der nöthigen und nüzlichen Bedekkung der mit Kernen bestellten Beete mit kurzem Mist.

Bey allen Baumpflanzenbeeten, denen man Obstkerne anvertrauet hat, versäume man ja nie, dieselben sogleich mit Rindsmist dünne zu überdekken. Es soll solches geschehen mit ganz kurzem verwesten Dünger, den man mit den Händen darauf lokkert und zettelt, zwar dünne, jedoch daß keine Erde zu sehen sey. Durch diesen Mist stechen im Frühjahr die Baumpflanzen durch, deswegen auch der Mist nie wieder weggerafft wird. — Diese Ueberdekkung mit Miste schaffet vielfältigen unvergleichlichen Nuzzen. 1) Schüzzet er die Kerne wider die Kälte, Glatteis, und den Raub der Vögel, und wider andere Beschädigungen. 2) Giebt er den jungen aufkeimenden Baumpflanzen Festigkeit und Trieb. 3) Schüzzet er sie wider die Frühlingsfröste, kalte Winde ꝛc. 4) Hält er im Frühjahr das Unkraut zurük, und wenn es endlich hervorbricht, so ist es leichter auszureuten. 5) Erhält er den Boden lokker, welches den Pflanzen viel Gedeihen giebt. Weder der Regen, besonders starke Plazregen, können eine Erdkruste verursachen, und ihn zusammenpletschen, weil der Mist die Gewalt der Tropfen bricht; noch die darauf stechende Sonne kann ihn erhärten. 6) Erhält der Mist den Boden lange feucht und die Sonnenhizze vermag keine Risse und Sprünge im Sommer darauf zu bewirken, wodurch sonst die Wurzel entblößet und viele Stämmchen verderben würden; und was dergleichen Vortheile noch mehr sind.

§. 5.

Die nöthige Bezeichnung der Baumpflanzenbeete, und Einregistrirung der ausgesäeten Obstsortenkerne.

Eine Sorgfalt von Wichtigkeit ist es für einen ächten Baumgärtner, daß er die Sorten Obstes bemerke, von welcher er da oder dorthin gestekket oder

gesäet habe. Nicht verstehe ich von Arten des Obstes: da sind Aepfel, dort sind Birnen: denn das zeiget die Pflanze selbst an, wenn sie aufgekeimt ist; sondern ein solches Register muß geführet werden: No. 1. sind Calvill, No. 2. sind Streifling, No. 3. sind Beurré gris ꝛc. — Vielleicht wird aber mancher denken: „das sind ja „Weitläuftigkeiten. Wenn man gute Sorten, zahmes „Obst nimmt, so sind ja Aepfel, Aepfel, und Birne, „Birne, darauf müssen alle Sorten gut werden.“ Aber nein! man glaube nur nicht, daß wir es zu einer reinen Vollkommenheit in der Obstkultur und Pomologie bringen, wenn wir nicht mit solcher Genauigkeit verfahren. Denn es giebt manche feine Obstsorten, die auf ihre Wildlinge oder Unterstämme sehr empfindlich sind. Ob schon die wenigsten diese natürliche Anlage haben, daß sie von den Säften des Wildlings so viel annehmen, daß ihre eigene dadurch sehr merklich verschlechtert, oder auch wohl ihre Gestalt und Farbe verändert wird, so thun es doch einige.

Ich will unter vielen nur ein Merkmal anführen, wie viel daran gelegen ist, daß ein kluger Baumpflanzer auch die Sorten bemerke, aus deren Kernen er Wildlinge zur Veredlung erziehet. Ein Gartenfreund, den ich als einen sehr aufmerksamen und scharfsichtigen Botaniker und ächten Baumpflanzer kenne, schrieb mir vor zwey Jahren folgende Stelle:

„Vor 20 Jahren pfropfte ich von einem Pigeon oder Tauben„apfel, der wegen seiner Feinheit mehr als andere Aepfelsorten ins „sich spielet, drey Kernstämme. Nach einigen Jahren verpflanzte „ich diese drey Stämme in meinen Obstgarten in einer Linie nahe bey„sammen, in gleichen Standort und in einerley Boden. Im drit„ten Jahr nach ihrer Verpflanzung fiengen sie an Früchte zu bringen: „allein von ganz verschiedener Farbe, Gestalt und Größe. Die „Frucht von A war in allen Eigenschaften dem Mutterbaum völlig „gleich. Die von B hatte fast gar keine Röthe, ausser an der Son„nenseite ganz matte und kaum merkliche Streifen, dabey größer „als die Frucht von A, und gleichsam wie ein von der Seite ge„druktes Herz gestaltet. Die Frucht von C wurde die größte, übri„gens mehr rund, und fast wie eine Reinette am Auge platt ge„drukt, und von dem sonderbarsten Colorit begleitet, nemlich „plözlich abwechselnd roth, grün und gelb gestreift. Der Kernfächer „von A und B waren 5, bey C aber nur 4. Ich hielt diese Erschei„nung im ersten Jahr für einen Irrthum und Spiel der Natur, des„sen Entstehung bey B und C aus mir unbekannten Ursachen sich er-

„eignet haben könnte. Allein es war nicht Zufall, sondern diese
„Verschiedenheit lag in der Natur der drey Bäume, weil sie in der
„Folge ein Jahr wie das andere so und nicht anders ihre Früchte
„trugen. Wäre ich nicht selbst Erzieher, Pfropfer und Pflanzer die-
„ser drey Bäume gewesen, die ich in einer Stunde, von ein und
„eben demselben Baum veredelt hatte, so hätte ich mich nicht über-
„zeugen können, daß es ein und eben dieselbe Sorte sey. Aber
„ungefähr erklärte mir ein Baumregister dies Geheimniß. Ich be-
„diente mich zu den drey Pigeonbäumen Kernstämme von verschiede-
„nen Aepfeln, und fand, daß die Ursach dieses Spiels der Natur
„ganz allein in den Wildlingen lag: nemlich der Kernstamm von Cal-
„ville rouge d'Automne, darauf A gepfropft war, gab Früchte
„von ausserordentlicher Röthe ohngestreift. Der auf einen Kern-
„stamm vom weißen Herrnapfel, einem großen und wenig gefärb-
„ten Apfel, gepfropfte gab die Früchte B, und der dritte, den ich
„auf einen Winterstreifling veredelt hatte, trug roth, grün und gelb
„oder weißgestreifte Früchte. Folglich blieb mir kein Zweifel übrig,
„daß die Abwechslung und Veränderung dieser drey Pigeons aus-
„drüklich ihren Grund im wilden Stamme hatten."

Ausserdem wird ein kluger Baumerzieher nicht ein und eben dieselben Wildlinge ohne Unterschied zu Zwergbäumen und zu Hochstämmen nehmen wollen. Es wird ihm nicht gleichgültig seyn, zu Hochstämmen Wildlinge zu treffen, die ein hartes Holz und einen langsamen Wuchs haben, wie z. B. die Borsdörfer; er wird darzu keine rothe Kalvillarten nehmen, deren Baum nicht flötig und groß wächst; — er wird zu Zwergstämmen keine Kernstämme verlangen, die flüchtig wachsen; sondern er bestimmt zu Hochstämmigen, und säet ihre Kerne: z. B. Stettiner oder Rostokker: Sträumerling oder Streiflinge: Mätäpfel, süße Sommeräpfel 2c. Er erwählet zu Zwergbäumen (wenn er sie nicht auf Johannisstämme haben will,) Calvill blanc und rouge: leichte Mätäpfel, Borsdörfer 2c. Zu Zwergbirnen: Bergamotten 2c. — Allein alle diese kluge und ordentliche Einrichtung sezzet eine richtige Bezeichnung und Einregistrirung seiner besäeten Länder zum voraus.

§. 6.

Von Erziehung der Wildlinge des Steinobstes.

Mit Erziehung der Kernstämmchen oder Wildlingen des Steinobstes, hat es in Ansehung der Bestellung ihrer Pflanzenbeete eben die Beschaffenheit, als

als vorhin von Aepfel und Birnen gemeldet worden. — Was die Kirschen betrifft, so können solche, wenn man sie in der Menge hat, und nicht achtet, auch mit ihrem Fleisch der Erde übergeben werden, und zwar sobald diese Obstart reif ist. Man bedekket sie sodann gantz seichte mit Erde, und nur etwa einen halben Zoll tief. — Was aber die Zwetschen- und Pflaumenkern anbelangt, so ist diese durch die Erfahrung bestätigte Regel wohl in Acht zu nehmen, daß man solche nicht unter die Erde bringen, oder damit bedekken darf, sondern man muß sie nur auf das Beet hinstreuen und auftreten, daß sie blos liegen, wenigstens den Winter hindurch und bis an das Frühjahr, damit Regen und Sonnenschein sie mürbe mache, sonst gehen unter 100 Kernen und Steinen kaum 10 auf. Diese Behandlung erfordern sie deswegen vorzüglich, weil sie keine so leicht sich theilende Nath haben als Kirschen, Apricosen, Pfirschen ꝛc., obschon dieser Schale viel dikker ist. Am trefflichsten gerathen die jungen Zwetschenbäume, wenn man die Steine in einen mit Gras bewachsenen Grasboden, der ein lokkeres gutes Erdreich hat, aussäet. In hiesiger Nachbarschaft sind auf den Dörfern Grasgärten, wo solche zu Tausenden aus den abgefallenen Früchten von selbst wachsen, und die schönsten Bäume werden.

Will man die Obstkerne über Winter in der Erde oder feuchten Sand in Blumentöpfen aufbewahren, so müssen sie nicht so tief geleget werden, sonst vermodern die untern aus Mangel der Luft, die, ohngeachtet des harten Steins, dennoch auf den Keim im Kern wirkt.

§. 7.

Von Erziehung der Stämmchen des Schalenobstes, der Baumnüsse, Mandeln und Kastanien.

Die Baumnüsse pflanzen sich bey uns in ihrer Art fort, und sind daher nicht als Wildlinge zu betrachten, und ist auch nicht nöthig, die jungen Zöglinge

zu

zu verpflanzen, sondern man kann sie auf ihrer Stelle, wo die Saamennuß gestekt wurde, erziehen, bis sie als junge Bäume an ihre Behörde versezt werden. — Hat man Gefahr für den Mäusen oder Krähen, die beyde ihnen nachstreben, so kann man die Nüsse über Winter in Kästchen oder Töpfe mit feuchtem Sand schichtenweise legen, und im Keller gegen das Frühjahr keimen lassen; sodann dieselben mit ihren Keimen in das für sie bestimmte Gartenbeet einlegen. Um aber nicht ihre Keime beym Ausgraben mit den Händen abzustossen, bringt man die Töpfe zum Gartenbeet, und schlägt sie zusammen, daß man die gekeimten Nüsse ohne ihren Schaden bequem herausnehmen kann. — Weil sie aber oft bis zur Majorennität auf dieser ersten Stelle erzogen werden, so muß jede Nuß zwey Fuß weit von der andern geleget werden, da sie zumal starke Pfahl- oder Stechwurzeln ziehen, und sodann Raum nöthig ist, sie aufgraben und ausheben zu können.

Die Mandeln können zwar eben so behandelt werden, wie hier von den Nüssen gezeiget worden; sie sind jedoch niedlicher und vermodern leichter im feuchten Sand im Keller, als die Nüsse. Man stekt sie daher rathsamer sogleich nach ihrer Zeitigung auf das Pflanzenbeet. Kann man deren frische mit ihren grünen Schalen bekommen, so gerathen sie glüklicher und bleiben wenige zurük. Sie werden Hand breit von einander in Reihen gelegt. Mandeln mit harten Schalen taugen besser, als die mit dünner. — Die Mandelstämmchen werden als Wildlinge betrachtet, da sie sich bey uns äusserst selten in ihrer Art fortpflanzen, und nur hauptsächlich erzogen werden, um darauf Pfirschen und Apricosen und auch wohl ihr Geschlecht selbsten zu veredeln. Sie werden hauptsächlich dazu erwählet für einen leichten, trokkenen, sandigen Boden, damit sie nicht nur bey ihren langen starken Pfahlwurzeln einen festen Stand haben, sondern auch ihre Feuchtigkeit aus der Tiefe suchen können.

Die Früchte der süßen Kastanien, die kein öhligtes, sondern mehliges Fleisch haben, sind dem Froste sehr unterworfen. Man legt sie daher zur Fortpflanzung den Winter über in feuchten Sand, läßt sie keimen und leget sie, wie bey den Nüssen gemeldet, im Frühjahr in das Baumpflanzenbeet einer Hand breit von einander. — Ohngeachtet sie sich auch in ihrer Art und Größe fortpflanzen, so werden sie doch als Wildlinge versezzet, und in der Baumschule erzogen, zum Theil aber auch okulirt und gepfropfet.

§. 8.

Von der Verpflegung und Wartung der Kernstämmchen, so lange sie auf dem Baumpflanzenbeete stehen.

Mit Erziehung der Baumpflanzen und Kernstämmchen oder Wildlingen hat man nach gehöriger bemeldter Aussaat und Bestellung in die Beete nicht viel zu schaffen. Im ersten Sommer hindurch hat man nur darauf zu sehen, daß das erwachsende Unkraut von Zeit zu Zeit ausgejätet werde, damit es den jungen Baumpflanzen die Luft, und ihren Wurzeln die Nahrung nicht entziehe. Da aber das Ausziehen des Unkrauts nicht sehr frühe geschehen darf, dieweil die Baumpflänzchen noch sehr jung und klein sind, um solche nicht auch zugleich mit auszuziehen, so thut desfalls auch hier der aufgestreuete oder aufgezettelte kurze Mist sehr gute Dienste, indem kein Unkraut so bald sichtbar wird, als bis die Baumpflanzen etwas erstarket sind. Und denn wird zugleich durch das Ausziehen des Unkrauts das Erdreich um die Wurzeln der Baumpflanzen so viel, als nöthig ist, aufgelokkert, daß es keines weitern Auflokkerns durch die schmale Zinke eines Gartenhäkchens bedarf, als welches Behäkkeln mißlich ist, und manche Stämmchen dadurch zum Theil verunglükken, oder beschädiget, zum Theil an den Wurzeln zu sehr entblößet werden, daß bey anhaltender Sonnenhizze viele verderben können. Bey aufliegendem Mist fället ohnedem das Behäkkeln

weg,

weg, das unthunlich wäre, und außerdem meistens mehr zum Nachtheil als zum Nuzzen der Pflanzen dienen würde — Das Geschäft des Ausjätens des Unkrauts vertraue man verständigen Leuten an, und keinen Kindern, die leicht mehr Schaden als Nuzzen anrichten.

Da die Kernstämmchen gewöhnlich zwey Jahre im Pflanzenland stehen müssen, so ist es doch besser, daß sie erst im Frühjahr in die Baumschule verpflanzet werden, als im Herbst. Sie müssen daher mit Anfang des Winters für den Hasen geschüzzet werden. Diese Erzbaumfeinde fressen sie, zumal die Aepfelstämmchen, öfters bis auf den Boden ab. Und wenn, sie auch schon nicht mehr als die äußersten Spizzen abbeißen, so haben die Bäumchen schon im folgenden Jahr keinen so freudigen Trieb, und sollte man glauben, der Hase habe einen giftigen Biß. Es ist daher nöthig, daß man solche Länder wohl mit Dornen umlege, daß die Hasen nicht beykommen können. Auch scheuen sie sehr den Geruch von Menschenkoth; und wenn man Erde aus den Kloaken auf die Beete kann bringen lassen, so werden sie wegbleiben.

Uebrigens aber bedekke man die Stämmchen nicht mit Stroh oder Laub und dergleichen, um sie wider die Kälte zu schüzzen. Der Frost schadet ihnen im Freyen, da sie die Luft bald wieder troknet, nicht leicht: aber wo sie bedekt sind, darunter hält sich die Feuchtigkeit, und verursachet Glatteis und Erfrieren. Ueberdas müssen die Bäumchen durch den freyen und unbedekten Stand zur Dauerhaftigkeit gewöhnt werden.

Was nun aber die Verpflegung der Kernstämmchen auf dem Pflanzenbeete im zweyten Jahr betrifft, so ist meine Weise, daß ich sie nur einmal, und zwar im März, oder Anfang Aprils, ehe sie Blätter treiben, auflokkern lasse. Was durch einander stehet, wird mit der einfachen Zinke des Gartenhäkchens zwischen den Stämmchen behakket und lokker gemacht, und was in Reihen stehet, zwischen denselben ordentlich

durchgearbeitet, alles Gewürzel von Gras und Unkraut ausgesondert, und dann sogleich wieder das ganze Land mit kurzem verwesten Rindviehmist dünne beleget. Dadurch erhält man wieder die meisten oben berührten Vortheile, und hat den ganzen Sommer dabey weiter nichts zu thun, als etlichemal das Unkraut auszuziehen.

§. 9.

Vom Ausheben der Kernwildlinge und Räumung der Pflanzenbeete.

Hiebey fragt sich zuförderst: ob man die Kernstämmchen nur ein Jahr auf dem Pflanzenbeete soll stehen lassen, oder ihnen zwey Jahre bestimmen? — Es ist kein Zweifel, daß man mehrere Stämmchen im Herbst oder Frühjahr ausheben kann, wenn man auf vorbeschriebene Weise seine Baumpflanzenbeete ordentlich bestellet und pfleget, und eine günstige Jahreswitterung, die nicht allzuanhaltend trokken ist, sie beglükket. Sie können daher schon in ihrem zweyten Lebensjahre okulirt und kopulirt werden, und diese Frühzeitigkeit giebt dem Baum in seinem Wuchs einen großen Vorsprung. Da aber der wenigste Theil zum Ausheben tauglich ist, so läßt man sie entweder rathsamer noch ein Jahr beysammen stehen, um sie zugleich mit einander aushakken zu können, oder, wenn man der Wildlinge in der Baumschule höchst benöthiget ist, so kann man auch die stärksten ausziehen, wenn man eine recht nasse Witterung abpasset, welche das Erdreich stark durchweicht hat; denn mit der Baumhakke oder dem Grabscheid thut es sich nicht, sie auszuheben, weil allzuviele noch unerwachsene Stämmchen würden beschädiget oder zugleich mit ausgehoben werden. Bis sodann der Boden hinlänglich wieder abgetroknet und zum Verpflanzen bequem ist, werden diese ausgezogene Kernstämmchen in die Erde gelegt und eingeschlagen; — oder man kann auch die starken und tauglichen auf dem Pflanzenbeete aufs schlafende Auge okuliren, und sie

bis

bis zum Ausheben der sämmtlichen stehen lassen, wodurch eben auch das Jahr gewonnen wird. — Allzuschwanke und kleine Stämmchen aber in eine große Baumschule, wenn sie zumal schweren Boden hat, zu versezzen, ist nicht rathsam, weil durch die viele Arbeit, die das Jahr über darinnen verrichtet wird, viele vertreten, andere zugehakt, und viele an den Wurzeln losgehakt werden.

Es sollen aber auch die Baumpflanzen nicht länger als zwey Jahre unversezt stehen bleiben: sonst wird ihre Pfahlwurzel zu groß; hat man aber Ueberfluß, oder waren die beede Jahrgänge besonders ungünstig, daß man die Stämmchen gerne größer hätte, so können sie allenfalls auch noch ein Jahr stehen bleiben.

Soll nun aber ein Baumpflanzenland geleeret und die jungen Kernstämmchen ausgehoben werden, so muß solches, wo nach Beschaffenheit des Bodens das Grabscheid nicht hinlänglich ist, mit der im 1. Kap. beschriebenen großen Baumhakke (Taf. I. fig. H.) geschehen. Mit derselben wird unter die Wurzeln der Wildlinge gehakket und gleichsam ein Graben gemacht, wodurch die Wurzeln derselben blos gestellet und von Reihe zu Reihe eins nach dem andern ohne Zerreißung einer Wurzel bequem herausgenommen werden können.

Die kleineren und im Wachsthum etwas zurükgebliebenen Stämmchen, wenn sie nicht verkrüppelt und untauglich sind, können entweder, um Zwergbäume darauf zu veredeln, wieder in das Land auf noch ein Jahr eingesezt, oder als untauglich mit den andern weggeworfen werden.

Für die jungen Sezlinge und Kandidaten der Baumschule ist es nun am zuträglichsten, wenn ihre Aushebung im Frühjahr und zu solcher Zeit und Witterung geschiehet, daß sie sogleich in die Baumschule können versezzet werden. Ist es aber rathsamer, entweder wegen zu besorgendem Diebstahl, oder wegen Beschädigung der Haasen ꝛc. das Baumpflanzenbeet noch

vor Winter zu räumen: und man kann oder will die Stämmchen etwa wegen dem Frost im Winter, der die Erde hebt, und die Stämmchen auszichet, daß sie blos da liegen, oder aus Mangel an Zeit, nicht vor Winter und erst im Frühjahr in die Baumschule aussezzen, so müssen sie in der Baumschule sogleich eingeschlagen werden und über Winter in der Erde liegen bleiben, bis sie im Frühjahr verpflanzet und in die Reihen eingesezzet werden können. Sollen sie aber sogleich nach ihrem Ausheben und noch vor Winter in die Baumschule gesezzet werden, so müssen sie etwas tiefer, als im Frühjahr geschehen würde, in der Erde zu stehen kommen.

Das sogenannte Einschlagen der Wildlinge wird auf folgende Weise verrichtet: Man macht einen Graben, stellet die Bäumchen eines neben dem andern, jedoch ganz enge beysammen, und halb liegend in denselben (zu dem Ende auch der Graben schräg ablaufend muß gemacht werden, damit hinter den Wurzeln keine Höhlung bleibe, worin sich im Winter das Wasser sammlen und die Wurzeln verfrieren dürften), beschüttet mit der ausgeworfenen Erde, zuförderst mit der feinen, die Wurzeln, sodann die Stämmchen bis über die Hälfte mit der übrigen Erde und häufet noch von neben aufgehakter Erde darauf, daß der Frost nicht zu den Wurzeln dringen kann. So bleiben sie eben so gut behalten bis Frühjahr, als wenn sie ordentlich eingesezzet wären. — Sollen aber die Sezlinge bald und etwa in 8 — 14 Tagen nach ihrem Ausheben eingesezzet werden, so kann man sie auch in ganzen Gebunden auf folgende Weise einschlagen: Man macht ein der Größe des Gebundes angemessenes Loch in die Erde, legt das Gebund Bäumchen schräg liegend hinein, bedekt die Wurzeln anderthalb Fuß hoch mit reiner Erde, die sich wohl an die Wurzeln anlegt, und häufelt auch Erde gegen die Spizzen, daß die Bäumchen bis über die Hälfte bedekt sind. — Sie müssen aber gehörig zusammengebunden und so gelegt seyn, daß nicht etwa inwendig bey manchen die Wurzeln

hoch

hoch liegen, daß sie die Erde nicht berühren, sondern es müssen alle Wurzeln unten vorstehen. Besser aber ist es, wenn sie aufgebunden und neben einander eingeleget werden.

Bey den ausgehobenen Baumstämmchen ist noch diese Regel der Vorsicht zu beobachten, daß man sie mit ihren Wurzeln der austroknenden Luft oder gar dem Sonnenschein nicht ausgesezt und Stunden lang bloß liegen lasse. Ihre zarten Wurzeln leiden darunter sehr, troknen gar bald aus, und gehen für sie verloren. Das ist aber ein wesentlicher Verlust. Solchen zu verhüten, hält man sich eine Matte, oder ein Stük Tuch, oder Säkke in Bereitschaft, bedekket sie so lange damit, und säumet sich nach vollendeter Aushebung nicht, sie in die Erde zu bringen. Das allerbeste aber ist, zumal bey trokkener Witterung, wenn man sie in der Baumschule in einen Zuber Wasser stellt, und daraus versezzet.

Das geleerte Pflanzenbeet darf nicht sogleich wieder mit Obstkernen bestellet werden, sondern man muß zwey Jahre lang Gartengewächse darauf pflanzen. Denn es ist eine erkannte und erprobte Wahrheit, in dem Feldbau und in der Gärtnerey, daß man mit den Früchten, Pflanzen und Gewächsen abwechseln muß, wenn man die Fruchtbarkeit eines Landes nicht erschöpfen und verhüten will, daß die Gewächse darauf nicht ausarten. Jede Art Pflanzen ziehet ihre eigenen Nahrungstheile und Salze aus der Erde in sich. Kommt nun immer einerley Gewächs auf ein und eben denselben Boden, so wird er endlich an solchen diesem Gewächs homogenen und eigenen Nahrungstheilchen erschöpft, und muß dasselbe endlich schlecht werden und ausarten.

Drittes Kapitel.

Von der Baumschule, und deren Besezzung mit Kernstämmchen zu Erziehung guter Obstbäume.

§. 1.

Von der Anlage einer Baumschule, in Absicht auf ihre Lage und Boden.

Bey der Wahl einer Länderey zur Baumschule, worinnen edle, gesunde und dauerhafte Obstbäume sollen erzogen werden, muß das erste Augenmerk auf die schickliche und gute Lage derselben gerichtet werden. Den Boden, das Erdreich kann man verbessern und in gewisser Maße tauglich machen, aber eine gewählte üble Lage ist nicht abzuändern. Unumgänglich nöthig ist nun zu einer guten und glüklichen Baumzucht eine freye offene und sonnenreiche Lage gegen Morgen und Mittag, oder doch wenigstens gegen Mittag und Abend. Kann sie zugleich hoch seyn, am Abhang eines mäßigen Berges, so ist es für die Gesundheit der Bäume desto erwünschter. Tiefe Thäler aber erziehen bey aller Wärme, die sie den Bäumen gewähren, keine gesunde Bäume von festem Holz und kernhaften Wurzeln. Sind sie überdas sumpfig und feucht, so taugen sie gar nicht. Junge Bäume, welche gesund und fruchtbar werden und besonders in der Zukunft in allerley Erdreich und Lage fortkommen sollen, müssen von der ersten Jugend an, die sie in der Baumschule zubringen, aller Veränderung der Winde und des Wetters zu ihrer Abhärtung ausgesezt seyn, und zu ihrem freudigen Wachsthum einer freyen Luft und reichen Sonnenscheins den Tag über genießen. Daß solches die Grundlage zu künftigen gesunden und fruchtbaren Bäumen sey, ist eine so einleuchtende Wahrheit,

heit, als der Augenschein zeiget, was für ein Unterschied zwischen der schwächlichen Natur eines Menschen sey, der allermeiß in der eingeschränkten Stubenluft auferzogen worden, und dem blühenden Jüngling, dessen Körper täglich freye Luft genossen, an Wind und Wetter gewöhnet ist, und dessen starkes Nervensystem gegen die schlaffen Fibern des sochenden Jünglings absticht, wie die Zeder gegen die hinter dem Fenster stehende Blume um Weihnachten. Der freye Zufluß der Luft und die belebenden Sonnenstrahlen ist das Haupttriebwerk in der künstlichen Maschine der Pflanze, und zu ihrem Leben und Wachsthum so unumgänglich nöthig, als die Erde und das Wasser. Sollen ihre Säfte den gehörigen Umlauf und Bewegung zum Leben und Wachsthum der Pflanze haben, so müssen ihre viele Röhren und Poren der Blätter die Luft und mit derselben ihre Feuchtigkeiten, ihre Säure und elektrische Theilchen einsaugen und allenthalben in sich vertheilen können. Warum drehet sich die Blume auch hinter der Fensterscheibe immer nach der Sonne? — Warum ist der Trieb der Bäume augenscheinlich stärker bey gewitterhafter Luft und bey Gewitterregen? — Die Winde, welche auf den Wachsthum der Pflanzen auf verschiedene Weise wirken, zu Vertheilung der Säfte und dem Umlauf derselben nicht wenig beytragen, die Bewegung und Ausdünstung der Gewächse begünstigen ꝛc. härten zugleich die jungen Bäume ab, da sie bald warm, bald kalt, bald feucht, bald trokken sind. Dadurch werden ihre Saftröhren mäßig verengert, und gestärkt, Hizze und Kälte zu ertragen. Der Thau, der Nebel, der Regen, der Reif oder Thau des kältern Herbstes und Frühlings, und der Schnee, welcher der Erde viele fruchtbarmachende Theile und Luftsäure zurükläßt, sind ebenwohl ihre Erfrischung und Beförderer ihres Wachsthums, ihrer Gesundheit und Dauer. Je freyer und ungehinderter nun die jungen Bäume alle diese wohlthätigen Einflüsse geniessen können, desto freudiger muß natürlich ihr Wachsthum, desto dauer-

hafter

hafter ihr Gewebe, und desto fruchtbarer ihr ferneres Alter seyn.

§. 2.

Die Beschaffenheit und Bereitung des Bodens einer ächten Baumschule.

So wenig man glauben darf, daß ein Baum, der in einem fetten, bedüngten, feuchten und fleißig gebauten Boden erzogen ist, in einem mittelmäßig guten, oder wohl in einem trokkenen und magern Erdreich gut fortwachsen werde, da er solchergestalt aus dem Ueberfluß in die Dürftigkeit kommt, und seine erweiterte Saftröhren nicht mit seinem gewohnten Nahrungsreichthum füllen kann; so sehr irret man sich, wenn man glaubt, daß die in einem schlechten magern Boden kümmerlich aufgewachsenen Bäume sich leicht erholen, und gute fruchtbare Bäume werden, wenn sie in einen guten fruchtbaren Boden kommen. Nein! solche in der Jugend verputteten, mit schlechten Wurzeln versehenen Socher kränkeln fort, und wie ein Mensch, dem vor Hunger der Magen zusammengeschnurret ist, und auf einmal mit Speise ihn unmäßig überladet, sich den Tod zuziehet, so erstikken endlich solche Bäume durch den Ueberfluß einer Nahrung, die für ihre verkaumte Saftröhren und Werkzeuge zu stark und zu nahrhaft ist. Ueberdas bequemen sie sich wegen ihrem langsamen Wachsthum in der Baumschule allzufrühe zum Fruchttragen. Und wenn sie endlich ausgesezt und sodann beschnitten werden sollen, so haben sie Fruchtholz und kein Laubholz, daß sie alsdann kleine, verkrüppelte Bäume bleiben, geringe und unansehnliche Früchte tragen, und sehr kurze Lebensdauer haben. Ueberhaupt taugt kein junger Baum, der nicht schnell und flötig aufwächst. — Diese gegründete Wahrheiten lehren, daß der Boden einer Baumschule weder zu mager noch zu fett seyn darf. Sie soll keinesweges einen schlechten unfruchtbaren Boden haben. Das Erdreich darf weder ausgesogen

und

und seiner fruchtbaren Nahrungstheile beraubet, noch von Natur schlecht seyn. Es muß entweder durch guten Bau und beygemischte düngende Erde in guten Stand gesezzet werden, oder von Natur ein kräftiger, mehr schwerer als leichter, mehr trokkener als feuchter, fruchtbarer Boden seyn, und gegen drey Fuß tief gute Erde haben.

Ein Grasland von gutem und tiefen Boden hat zu einer Baumschule den Vorzug vor einem Akkerland, das lange Früchte getragen hat. Es muß sodann vor Winter gestürzet werden, daß die Wurzeln vermodern, im Frühjahr wieder gepflügt und tüchtig geegget, und sodann für den ersten Sommer mit Kartoffeln oder Erdbirnen bepflanzet werden, damit durch den Bau der Rasen vollends wohl verarbeitet, die Erde fein und alles Unkraut daraus vertilget werde. Sodann kann er im Herbst bey trokkener Witterung tief umgegraben, und im Frühjahr mit Kernstämmchen besezzet werden.

Soll ein Stük Feld zur Baumschule angeleget werden, das schon mehrere Jahre her durch Bäume oder sonstige Gewächse erschöpft ist, so muß es zuvor durch etwas Ruhe und dem Erdreich gemäße Düngung neue Nahrungskräfte sammlen. — Will man aber bey diesem Feld und jenem Land den kürzesten Weg nehmen und solches zur Baumschule sogleich zurichten, so kann solches durch Rajolen 3 Fuß tief geschehen.

Sehr vorzüglich dienen zu Baumschulen wohlgelegene Weinberge, nachdem zuvor die Weinstökke und ihre Strünke ausgehakket, und der Boden frisch rajolet worden. Haben solche Weinberge einen mergelartigen Boden, wie sehr häufig ist, so ist es das beste Land zur Erziehung guter Bäume. Kein Dünger ist ihnen besser und allen Arten von Bäumen gemäßer, als der Mergel. Denn da der eigentliche Mergel eine aus Kalk und Leimen bestehende Erdart ist, so äußert er auf verschiedene Weise seine kräftige Wirkung an den Bäumen. Einmal erhält der Mergel die Feuchtigkeit sehr, und

wenn

wenn solche Erde dem Ansehen nach ganz trokken scheinet, und man untersucht sie mit der Hand, so fühlt man ihre Feuchtigkeit. Zweytens hat der Mergel, ausser seinen eigenen düngenden und treibenden Bestandtheilen, und besonders seine Kalktheile, eine vorzügliche Kraft, die mit Dungtheilen geschwängerten Gewitterregen in der Erde aufzulösen, schäumend zu machen und den Saugegefäßen der Wurzeln zuzuführen. Drittens ziehet er gar kräftig die Dungtheile, die salpetrigten Theilchen aus der Luft an, welche sowohl der Erde an den Wurzeln zu gute kommen, als auch hauptsächlich von den Blättern eingesogen und durch die Circulation des Baumsafts auch zum Theil den Wurzeln zugeführet werden. Er ist gleichsam eine Art von Magnet, der die Feuchtigkeit und Salpetersäure aus der Luft an sich ziehet, und sich mit selbiger in eine Art von Mittelsalz verwandelt. — Der Trieb im Mergelboden, zumal in seinen ersten Kräften, ist daher an den jungen Bäumen öfters zum Erstaunen, und es ist nichts seltenes, ein Reis, das im Frühjahr auf einen Wildling an der Erde gepfropft, oder ein okulirtes Auge, das im Frühling anfängt auszutreiben, im August von Mannshöhe und eines Daumens dik erwachsen zu sehen, es sey Kern- oder Steinobst.*) Ja man siehet nicht selten einen Kirschenbaum, der als ein gewöhnlicher pflanzbarer Baum in solchen Boden gesezzet worden, (seine gute freye Lage nicht ausgeschlossen) innerhalb 8 Jahren zu einem Baum von Mannesdikke und 2 Stokwerk Höhe erwachsen, und von dem Ertrag 3 bis 4 großer Waschkörbe voll Kirschen. — Und bey solchem Trieb ist nicht zu befürchten, daß ein solcher freudig aufgewachsener junger Baum, wenn er in einen Boden versezzet wird, der kein mergelartiges Erdreich hat, gleich einem

*) Lezteren Herbst schikte einen schön gewachsenen hochstämmigen Pflaumenbaum mit nach Ungarn, der in eben dem Frühjahr an der Erde gepfropfet wurde, und also in 8 Monaten seine Pfropfwunde verheilet, sieben Fuß hoch gewachsen, und noch über das eine wohlstehende Krone gebildet hatte.

einem andern Baum, der durch Mistdünger, oder durch andere fette geile Gewächserde aufgeschwellet worden, zurükgehen möchte, sondern er schlägt desto besser auch im schlechten Erdreich an, er hat kernhafte Wurzeln und seine jugendliche glükliche Erziehung hat er sein ganzes Leben durch zu genießen.

Eine höchstverwerfliche und schädliche Fruchtbarmachung einer Baumschule aber ist der Mistdünger. Er schwellet zwar die Bäume auf und sie erwachsen schnell und ansehnlich. Allein, was nüzzet hier eine blühende Jugend, die nicht zum männlichen Alter reicht, und bald zur Erde hinwelkt? — Bäume, die auf einem Boden, der von Dung fett ist, erzogen worden, werden nicht fruchtbar, bekommen ein schwammigtes, zum Brand geneigtes Holz, dauern nicht lange, und nach Beschaffenheit des Grund und Bodens, worauf sie versezzet worden, sterben sie schon ab, wenn sie eben anfangen sollen, die Hoffnung, welche sie von sich gegeben haben, zu erfüllen. Durch die unzeitig überhäuften Nahrungssäfte werden die Saftgefäße zu weit ausgedehnt, die Dauerhaftigkeit der Bäume gegen Frost äußerst vermindert, dagegen ihre Zärtlichkeit und Schwäche geradezu befördert, daß sie, wenn sie in ein Sandland oder sonst in einen geringen Boden kommen, zurükgehen und absterben. Ist es nicht besser, mit der Natur auf ihrem etwas langsamern, aber sichern Wege fortzuschreiten, als ihren Gang übereilen und ihr Ziel überschreiten wollen? — Ein jeder Baumpflanzer, er mag entweder seine zu erziehende Bäume für seine eigene Gärten, oder er mag seinen Ueberfluß zum Verkauf bestimmen, thut sehr unweislich und höchst ungerecht, und jener schadet sich, und dieser andern, und zugleich durch den Verlust seines Kredits, sich selbst, wenn er seine Baumzucht durch hizzigen treibenden Viehdünger führt. Selbst schon in den Baumschulen erstikt der Mistdünger manchen jungen Baum, ziehet ihm den Brand und andere Krankheiten, besonders den Birn- und Kirschbäu-

men,

men, zu, er verfrieret leicht und kann der Witterung von Hizze und Kälte nicht widerstehen. — Ein natürlich fruchtbarer Boden einer Baumschule, der fleißig gebauet wird, kann sich viele Jahre in seinen Kräften erhalten. Läßet er in seinen Kräften nach, so kann ausgestochener und verwester Rasen die besten Dienste thun. Man gräbt bey der Baumschule eine Grube, wirft den ganzen Sommer hindurch alles Unkraut und Gewürzel, das aus der Baumschule ausgehakket wird, in dieselbe; im Herbst sticht man Rasen, füllt die Grube mit an, und zur Beförderung der Fäulniß und Verstärkung des Erdedüngers überdekt man alles mit einem Wagen voll Erde oder verwesten Dunges aus der Miststätte, so hat man alle Frühjahr einen guten und unschädlichen Dünger. — Was nun diese erwähnte Zuthat von verwestem Dünger aus der Miststätte betrifft, so muß zu der Menge desselben die Beschaffenheit des Bodens die nähere Bestimmung geben, in wie fern er noch jugendliche Kräfte habe, oder durch mehrjähtigen Baumertrag entkräftet sey: ob er mehr oder weniger durch hochstämmige junge Bäume, durch Mutterbäume ꝛc. beschattet ꝛc.

Nicht wenig schädlich für die Obstkultur sind auch solche Baumschulen, die einen schwarzen, fetten, feuchten und leichten Boden haben. In dergleichen empfangen die jungen Bäume einen solchen Ueberfluß von Nahrung, der für ihre zarte Fasern und Werkzeuge zu stark und zu nahrhaft ist. Ihre Saftröhren werden ausgedehnt, und zerspringen leicht bey hartem Frost, d. i. sie verfrieren. In solchen Baumschulen bekommen zwar die Bäume eine Menge kleiner schwacher Wurzeln, die das Auge trügen, und dem Nichtkenner die größte Hoffnung und Vergnügen machen; aber solche Wurzeln sind nicht kernhaft, halten keine Trokkene und Hizze, noch Kälte, noch weiten Transport aus; und wenn solche Bäume in ein mageres Land und rauhere Gegend versezzet werden, und also aus dem Ueberfluß an Nahrung in Mangel kommen, so schmachten sie und — verderben.

§. 3.

§. 3.

Von Einrichtung der Baumschule und der Sorgfalt eines redlichen Baumpflanzers im Bezeichnen rc.

Daß derjenige auf den Namen eines Baumgärtners und Erziehers gar keinen Anspruch machen könne, der nicht sein genaues Verzeichniß führet von allen und jeden Stükken in seiner Baumschule, was er veredelt, wovon, worauf, in welchem Jahr rc. wird niemand in Abrede seyn. Allein es findet kein Verzeichnen und Aufschreiben statt, wenn nicht zuvor die ganze Baumschule nach der Schnur in Reihen abgetheilet ist. Man zeichnet jede Reihe mit einem Pflok, worauf die Nummer geschrieben stehet, oder die Obstsorte selbst, die hinein veredelt ist. (Es soll aber keine Reihe unter 2 ½ Fuß Rheinl. weit seyn, damit man dazwischen arbeiten könne, ohne viele Stämmchen zu beschädigen und Schaden zu thun.)

Die Bezeichnung und ein genaues Baumschulregister ist besonders auch für den Handelsgärtner von größter Wichtigkeit und eine der ersten seiner Pflichten, worauf zugleich sein guter Name und sein Kredit beruhet. Denn ein jeder Gartenfreund und Käufer will wissen, was er erhält, und ist ihm oft besonders um diese oder jene Sorte zu thun und bestimmt solche bedingungsweise. Giebt er nun eine für die andere Sorte vorsäzlich hin, so heißt solches ein schändlicher Betrug, der nicht lange verborgen bleibt, und verlieret er solchergestalt gar bald seinen Kredit, und ein anderer redlicher Baumhändler, der sich keine Mühe und Achtsamkeit dauren lässet, muß öfters mit darunter leiden. Denn es ist für einen Gartenfreund und Obstliebhaber nicht wenig ärgerlich, wenn er einen Baum für eine bestimmt angegebene Sorte mit Mühe und Kosten angeschafft, gepflanzt und vollends gepflegt hat, und findet am Ende eine ganz andere und wohl weit schlechtere

Sorte

Sorte bey seiner Tragbarkeit. *) Der Plaz ist versperret, Zeit und Kosten verloren. —

Wie nun aber ein solcher offenbarer Betrug ohnedem von einem ehrlichen Manne ferne seyn muß, so hat auch ein redlicher Baumpflanzer eine außerordentliche Vorsicht zu gebrauchen, und eine hundertaugige Aufmerksamkeit anzuwenden auf alle seine Verrichtungen in der Baumschule, auf seine Arbeiter und Gehülfen beym Okuliren, Pfropfen, Versezzen der Wildlinge, der Mutterbäume, beym Ausheben der Bäume, Bezeichnen der Sorten und tausend andern Besorgungen, daß keine Fehler vorgehen, die dennoch — so leicht und unvermerkt sich einschleichen können, zumal bey dringender und überhäufter Arbeit.

§. 4.

*) Hierbey aber ist der fast allgemein bekannte Erfahrungssaz zu bemerken, daß man meist von der allerersten Frucht eines Baums (auf Wildling nemlich gepfropft: bey den schwachtreibenden Johannisstämmen ist die Frucht meist sogleich ächt:) nicht urtheilen kann. Der beste Baum von einer ganz ächten und guten Sorte trägt öfters zum erstenmal, vorzüglich wenn er frühzeitig seine Fruchtbarkeit äußert, das elendeste Obst, wovon man nimmer glauben sollte, daß es bey weitem die gute Sorte sey. Das thut es bey Kern- und Steinobst (nicht bey Schalenobst, Nüssen, Mandeln, Kastanien ꝛc. diese können in einem schlechten Grund und Boden ganz ausarten). — Daß aber gewöhnlich die ersten Früchte junger Bäume so unvollkommen und schlecht sind, und ihrer wahren Art oft wenig gleichen, rührt von ihrem jugendlichen übermäßigen Trieb her, der schon auf Fruchttragen gehet, da seine Säfte dazu noch nicht ausgebildet sind, und sich mit dem Honigsaft, der zur Frucht gehet, vieler roher Saft sich geselllet, der nur zum Wachsthum des Holzes ꝛc. bestimmt ist (wie man unten im IV. Th. von Zwergbäumen und deren Schnitt nach physischen Gründen wird näher beurtheilen lernen). — Gleiches Verhältniß hat es mit den Stacheln, welche viele gute veredelte Bäume bis zu ihrer zweyten und dritten Tragbarkeit zeigen, und ein Unkundiger für wilde Bäume hält, weil die Dornstacheln an sich Kennzeichen der Wildheit eines Baumes sind. Sie finden sich aber auch öfters bey den ersten Jugendjahren wüchsiger starktreibender Bäume, von Kern- und Steinobst, zumal der Pflaumen, und sind unvollendete Zweige, da bey der ersten Fülle des Safts das Auge des Jahrwuchses, das erst im folgenden Sommer hätte aussprossen sollen, schon austreibt, das zu frühe ist; und weil der Nachsaz fehlt, so haben solche Dorne auch kleine Blätter oder gar keine, und der Schuß wird immer dünner, bis er sich in eine Spizze endigt.

§. 4.

Von Besezzung der Baumschule mit Kernstämmchen, oder sogenannten Wildlingen, und ihrer Zurichtung.

Soll nun die Baumschule mit denen in den Baumpflanzenbeeten erzogenen Kernstämmchen besezzet werden, es sey nun im Herbst oder Frühjahr, oder auch in trokkenen günstigen Tagen des Winters selbst, so müssen solche zuförderst gehörig zugerichtet und zugeschnitten werden, und die Baumschule zuvor in Bereitschaft und umgegraben seyn, daß sich die Erde gesezzet habe. — Bey ihrer Zurechtschneidung kommen nun zuförderst die Wurzeln in Betracht. Hier folge man nur nicht der Weise der meisten mechanisch zu Werke gehenden Kunstgärtner, die die Wurzeln groß und klein bis oft auf einen Stumpen unbarmherzig wegschneiden, und sagen: „Das Bäumchen müsse „neue Wurzeln ziehen." — Ey! wo zapft man denn einem gesunden Menschen das Blut ab, wenn er in ein anderes Land kommt, daß er neues Blut ziehe? — Man lasse doch ja dem Bäumchen das, was ihm die Natur zu seinem Leben und Gesundheit geschenket hat. Nichts soll weggeschnitten werden als 1.) die Stechwurzel oder Pfahlwurzel, auch Herzwurzel genannt, welche besonders die Birnstämmchen häufig haben. Dieses ist die vom Stamm aus gerade und in die Tiefe laufende starke Wurzel, welche die Natur nicht sowohl treibt zur Einsaugung der Nahrungstheilchen (als welches hauptsächlich die kleinen neben auslaufenden Wurzeln thun), als vielmehr zur Befestigung des Stammes. — Diese Stechwurzel muß schlechterdings weggeschnitten werden, weil sie theils keine Nahrung mehr zuführt, und sich schwer an die Erde mehr ansauget, theils verursachet, daß sich nicht so viele Nebenwurzeln am Stamme erzeugen, die doch die Hauptwurzeln sind und die Nahrung in der obern guten Erde einsaugen: theils weil die Befestigung des Baums nun durch die

stärker

stärker werdenden Nebenwurzeln geschiehet. Es muß aber dieses Wegschneiden oder vielmehr Verstuzzen der Stechwurzel mit dieser Vorsicht geschehen, daß man sie nicht allzuhoch schneide, und so viel daran lasse, daß sich noch eine Krone von Wurzeln daran bilden kann, auch bereits auflaufende Wurzeln noch daran befindlich sind. Denn je mehr ein Bäumchen Wurzeln hat, desto größer ist sein werth, und desto mehr Hoffnung kann man sich von ihm machen, wenn auch der Schaft nichts besonders wäre. — Bey vielen ist die Stechwurzel getheilt und bestehet aus zwey oder drey Zakken. Weil aber diese nicht so groß und tieflaufend sind als einzelne, so läßt man sie ganz, wenn sie nicht allzulang sind, und beugt sie beym Einsezzen in der Erde in drey Ekken aus, da sie denn auch eine schöne Wurzelkrone ziehen. Das Umbeugen einzelner großer Stechwurzeln aber ist nicht dienlich. Der Baum bekommt keine schöne Wurzel davon und wird im Ausheben leicht verdorben. Von einer solchen Wurzel heißt es sodann: sie haben einen Stuhl, ein Knie. — 2) Müssen alle etwa schadhaften Theile an einer Wurzel weg, und so weit sie etwa verwundet, gequetscht, oder gesplittert ist; denn sie würde am schadhaften Ort faulen, und das Gute auch anstekken. 3) Wo eine Wurzel abgerissen und faserig ist, muß so viel weg, daß es glatt geschnitten sey. 4) Müssen einzelne allzulange den andern vorlaufende Wurzeln verkürzt und den übrigen gleich geschnitten werden, damit sich eine gleiche schöne Krone von Wurzeln bilde. 5) Was von kleinern Wurzeln etwa vertroknet und abgestorben erscheint, muß so weit weg, bis sich gesunde, frische Wurzel zeigt.

So schonend man aber mit Beschneidung der Wurzeln zu Werk gehen soll, so unbarmherzig muß man mit dem Schaft und seinen Zweigen seyn. Hiervon muß alles weggeschnitten werden, bis auf etliche Augen, so viel nemlich, daß noch hinreichend aus

der

der Erde hervorstehe, wenn das Bäumchen eingesezzet ist: und wäre es der schönste Schuß, so muß er hinweg. Wenn man ein gleiches Stämmchen von gleichem schönen Schaftreis daneben sezt, und läßt solches ganz und unverkürzt, so wird man sehen, daß der neue Schuß aus dem obern Auge des abgeschnittenen Bäumchens jenes weit überwachsen wird. Denn bey dem unbeschnittenen hat die Wurzel mit sich und mit dem Schaft zu thun, und muß seine Kräfte und Säfte theilen, aber bey dem abgestümpften können die Wurzeln ungehindert anwachsen, und treiben sodann mit aller Kraft auf den obern Theil.

Eine Ausnahme macht man hierbey mit den saftvollen und starktreibenden Kirschbäumchen, wenn sie einen schönen geraden schlanken Schuß und gute Wurzeln haben, und die Krone bald machen. Diesen schneidet man nur die etwanigen Nebenzweige weg und läßt sie übrigens ganz in ihrer Länge, weil sie meist nach gebildeter Krone in die Aeste okuliret werden. Sind sie aber nicht schön gewachsen, oder zu dik und zum Pfropfen bestimmt, oder die Wurzel gering, so werden sie auch auf vier oder fünf Augen abgeschnitten: und wenn auch schon keine Augen da sind, so treiben sie doch aus.

Bey diesem Zurechtschneiden der Wildlinge wird obige vorhin gegebene Regel nochmals in Erinnerung gebracht, daß man dieselben mit ihren Wurzeln nicht der Sonne, Luft und austroknenden Märzwinden lange ausgesezt lasse, sondern sie bedekt halte, oder sogleich einsezze. — Auch ist es den Bäumchen sehr zuträglich, wenn sie bey trokkener Luft oder Winden müssen gesezzet werden, daß man sie in einen Zuber Wasser stelle, und von da herausnehme und versezze.

§. 5.

Vom Einsezzen der Kernstämmchen.

Es ist hierbey (unter nochmaliger Erinnerung an obige empfohlene genaue Einregistrirung, von was für

Sorten Kerne diese und jene Wildlinge seyen), verschiedenes Wichtige zu merken:

1) Ist es nicht wohl gethan, wenn man einen Graben ziehet, und so die Stämmchen nach einander einsezzet; dadurch entgehet der Erde viele Feuchtigkeit, die jezt besonders im Frühjahr sehr nöthig ist. Sondern man macht nach der Schnur für jedes sein besonderes Loch mit der Hakke, und zwar, wenn es die Lage der Baumschule zuläßt, vom Morgen gegen Abend.

2) Muß man sie nicht allzu nahe zusammen sezzen. Die Weite der Reihen von einander haben wir vorhin auf 2½ Fuß Rheinl. angegeben, als den engesten Raum. Der Abstand der Wildlinge von einander, wie auch der Quittenwildlinge, kann nun nicht geringer seyn als 1½ Fuß: für die Johannis- oder Paradiesäpfelstämmchen kann, wo kein Raum überflüssig ist, 1¼ Fuß zugestanden werden, weil sie keine große, obschon viele Wurzeln machen: aber den Kirschen, Kastanien und Nüssen darf kein engerer Raum als 2 Fuß von einander eingeräumet werden.

3) Sollen die Stämmchen nicht zu tief gesezzet werden. Zu tief gesezte Bäumchen wachsen nicht freudig fort; die nöthige Luft mit ihren fruchtbarmachenden Theilen kann nicht zu den Wurzeln dringen, und diese finden in der Tiefe die Menge der Nahrungstheilchen nicht, als unter der Oberfläche, und sind auch zu seiner Zeit schwerer, und für die Wurzeln der Bäume nachtheiliger wieder auszuheben; doch sollen sie nicht allzuflach gesezzet werden, zumal bey einem lokkern Erdreich. Auch macht desfalls die Sezzeit einen Unterschied. Ein etliche Zoll tieferes Einsezzen, wie auch stärkeres Antreten, ist erforderlich, wenn die Stämmchen vor Winter gesezzet werden, weil der Frost die Erde hebt, und zugleich die Wurzeln der Bäumchen mit, durch das Aufthauen aber sich jene wieder sezt, aber die Wurzeln der Bäumchen zurükbleiben, daß sie sich öfters ganz ausheben, als ob sie von Menschenhänden herausgezogen und

hingelegt wären. Es ist deswegen das Aussezzen im Frühjahr vorzüglicher, als vor Winter oder im Winter. Denn durch das öftere Heben und Sezzen der Erde durch Frost und Thauwetter, wird der Ansaz der Wurzeln der Stämmchen gestört und gelöset, und ihr Anwuchs in der Erde bleibt also schlechter: hingegen nehmen die Stämmchen in der Dikke sehr merkbar zu, wenn sie auf ihrem Baumpflanzenbeet den Winter über stehen bleiben können: denn man wird bey genauer Aufmerksamkeit ganz zuverlässig überzeugt werden, daß junge Bäume im Winter hindurch nicht stille stehen, sondern in der Dikke zunehmen, und stark zunehmen, je wärmer der Winter ist.

4) Müssen die Wurzeln in die Rundung ausgebreitet und mit Ordnung und Achtsamkeit zurecht geleget werden. Das ist eine wesentlich nöthige Sache. Eine schöne Krone von Wurzeln, die sich rundum gleich ausbreiten, ist eine Zierde und Erforderniß eines vollkommenen Baums. Der ganze Wuchs und die Schönheit der obern Krone hänget davon ab, und bey diesem Sezzen wird der Grund dazu geleget. Hat auch das Bäumchen nur auf der einen Seite seine meisten Wurzeln, so leget und krümmet man sie beym Sezzen von beyden Seiten so viel als möglich herum, drükket sie mit Erde etwas fest, daß sie einen Halt bekommen und liegen bleiben müssen, da sie denn mehrere Wurzeln in die Rundung ziehen werden.

5) Muß die erstere feine Erde, die handhoch auf die Wurzeln gebracht worden, gehörig angetreten oder mit den Händen angedrükt werden. Die Trokkenheit oder mehrere Feuchtigkeit des Erdreichs wird eine jede achtsame Hand oder Fuß lehren, wie viel Gewalt oder Druk anzuwenden sey, daß weder die Wurzeln zu lokker liegen, um sich mit ihren Spizzen ansaugen zu können, noch solche allzuhart eingekeulet werden, um mit nöthiger Freyheit bald durchdringen und fort-

§. 6.

Von Besorgung der Kernstämmchen im ersten Sommer und dem Geschäft des Hakkens.

Es bedürfen nun die ausgesezten Kernstämmchen in der Baumschule für den ersten Sommer ihres dasigen Aufenthalts keiner weitern besondern Besorgung, als daß sie durch den jährlichen gewöhnlichen Bau und zwey bis dreymalige Behakkung der ganzen Baumschule vom Unkraut befreyet, und die Erde um sie aufgelokkert werde. Dieses jährliche Behakken und Aufgraben des Erdreichs, welches wo möglich, dreymal im Sommerhalbjahr geschehen soll, das erstemal im Frühjahr, sobald das Pfropfen vorbey, und die Erde trokken ist; das anderemal um Johannis, und das drittemal im Herbst, und vor Winter, ist eins der nöthigsten Geschäfte in der Baumschule, wovon das Hauptgedeihen der jungen Bäume abhängt, indem dadurch sowohl das Unkraut getilget, als auch die Erde aufgelokkert wird, daß sie zur Fruchtbarkeit, zum Empfang der fruchtbarmachenden Theilchen aus der Luft, und vom Regen, Thau und Schnee tüchtig gemacht werde. — Das erstmalige Geschäfte nennen die hiesigen Baumpflanzer Hakken und das andere- und drittemal: Graben. Es soll dabey die Erde im Frühjahr ein oder zweydrittel Fuß tief aufgehakket, umgewendet, die Erdschollen klein geschlagen, und das Unkraut mit seiner Wurzel aufgezogen, von der Erde abgeschüttelt und zurük auf Häufchen zusammen geworfen werden, damit es nach der Hand in die Düngergrube bey der Baumschule getragen werde. Beym Graben, oder zweyten Hakken darf der Boden nicht mehr als einen halben Fuß tief gegriffen werden, damit nicht die starke Sonnenhizze ihn zu sehr austrokne und die Wurzeln welke: und im Herbst soll auch nicht tiefer gehakket werden, damit nicht der Frost im lokkern Boden an die Wurzeln der Bäume dringe.

Das Werkzeug, so zu diesem Geschäfte am dienlichsten ist, heißt hier der Karst, in andern Gegenden eine Felge, Felghakke, und ist Taf. I. fig. 1. vorgestellet. Er hat zwey vierekkigte spiz auslaufende Zinken von 1 Fuß Rheinl. lang, wodurch die Arbeit sehr gefördert wird, weil man damit nur einen Hakk zu thun hat, da man mit einer kürzern zweymal einhakken müßte.

Bey dieser Arbeit muß nicht nur überhaupt Vorsicht und Behutsamkeit angewendet werden, daß man an den Bäumchen nichts zertrete, verstoße oder die Wurzeln der Bäume mit dem Karst verlezze, sondern es muß auch insonderheit sowohl auf die neugepfropften Stämmchen, wenn deren schon darin sind, als auch auf die dieses Jahr frisch gesezten Wildlinge genaue Aufsicht genommen werden. Zu dem Ende müssen auch die Arbeiter die Pfählchen, welche zu der Gepfropften Beschüzzung beygestekket worden, hinter sich zurükstekken, bis die Arbeit des Behakkens um ein solches niedrig gepfropftes Bäumchen vollendet ist, da er es sodann wieder beystekket. Auch bey Loshakkung der Erde um die Pfropfstelle, und bey Zerschlagung der Erdschollen muß sorgfältig Acht gegeben werden, daß keine Erde dawider fahre. — Das an dem Bäumchen etwa befindliche Gras bey der Erde muß mit den Händen weggenommen, zugleich bey entblößter Erde nachgesehen werden, ob kein Ausschlag unter der Pfropfstelle vorhanden, in welchem Fall solcher von dem Arbeiter behutsam weggeschnitten werden muß.

Um die neu gesezten, im Herbst oder Frühjahr verpflanzte Kernstämmchen darf nur etliche Zoll tief die Erde aufgehakket werden, besonders beym ersten Hakken, damit man die Wurel nicht lüfte und losmache, welches den Verlust des Bäumchens verursachen kann.

Viertes Kapitel.

Von den verschiedenen besten Veredlungsarten, dem Okuliren auf das schlafende Auge, und auf das treibende Auge im Frühjahr und um Johannis; dem Kopuliren im Frühjahr, Herbst und Winter: dem Pfropfen in Spalt und zwar sowohl mit durchgehendem Spalt zu zwey Pfropreisern, als auch mit einseitigem Spalt zu einem Reis: vom Pfropfen in die Rinde 2c.

§. 1.

Ueber die verschiedenen Veredlungsarten überhaupt, und welches die beste sey?

Mit Uebergehung verschiedener Veredlungsarten, die mehr zur Belustigung, als zum nüzlichen und allgemeinen Gebrauch dienen, dazu das Ablaktiren oder Absaugen, das Röhrlen und andere mehr gehören, wollen wird die gewöhnlichsten und auch dienlichsten abhandeln, und so genau als möglich kennen lernen. — Das Okuliren (welches auch vielfältig Pfropfen, und Pfropfen mit dem Auge genennet wird), ist und bleibt zur Zeit die nüzlichste Veredlungsart, vorzüglich das Okuliren auf das schlafende Auge. Man kommt dadurch am baldigsten zum Baum. Ein Wildling, der erst eines starken Federkiels Dikke hat, kann schon okulirt werden: und im dritten Jahr nach seiner Veredlung, und also im fünften, auch sehr oft im vierten Jahr vom Kern an, der ausgesäet worden, kann er ein tüchtiger Stamm seyn von Schaft und Krone, um in den Obstgarten versezzet zu werden. Zudem ist die Verwundung am Wildling nicht heftig, und greift wenigstens das Holz

Holz nicht an. Beym Okuliren schlägt das Pflänzlein, der Keim, das holzigte Theil im Auge, vermittelst des klebrigten Safts (der des Baumes zirkulirendes und Leben erhaltendes Blut ist), gleichsam Wurzeln an das Holz des Wildlings, und vereiniget sich mit dem Stamm, so, daß die Säfte desselben mit dem eingesezten Auge zirkuliren, und nun seine Lebenssäfte werden. Denn wie im Auge der ganze künftige Baum eingewikkelt liegt, so sind in dem Keime auch die Wurzeln enthalten, die als Fäden an das Holz des Stammes sich herunterstrekken und da anwachsen: denn die Holzfasern an einem abgerissenen Ast sind nichts anders, als diese Wurzeln, die in die sichtbare Größe aus dem Kernchen des Auges ausgewachsen sind, und sich mit dem Stamm vereiniget haben. —

Darauf folgt das Kopuliren, welches den schönsten Baum giebt, und das gleichsam ohne alle Verwundung geschiehet, und wobey dem Wildling am wenigsten Gewalt angethan wird. — Hierbey ist auch das Winterkopuliren das nüzlichste und brauchbarste. — Beym Kopuliren stößt Rinde an Rinde, wobey aber jederzeit der Bast (die nächst auf dem Holz anliegende grüne Rinde, als worin der Haupttrieb des Lebenssafts des Baums zirkulirt), sich einander berühren muß. Da dringen durch die Baste holzige Fäden, die sich in dem Punkt, wo sie vom Wildling auf das aufgesezte Reis zusammentreffen, vereinigen und gleichsam in einander wurzeln. *)

Das Pfropfen, zumal das Pfropfen in den Spalt mit zwey Reisern, ist eine Veredlungsart, die man so selten, als möglich, anwenden soll, weil dabey der Natur die größte Gewaltthätigkeit zugefüget und dem Wild-

*) Wie aber die Modificirung des Safts vom Wildling in dem zahmen Reis oder Auge zu künftiger Hervorbringung veredelter Früchte nach Art des zahmen Baums geschehe, bleibt uns eben das Geheimniß, wie die Bildung des thierischen Körpers im Ey, und tausend andere Geheimnisse der Natur, zumal in der Zeugung und Fortpflanzung.

Wildling die heftigste Verwundung verursacht wird, die bey manchem Baum, der nicht vorsichtig gepfropfet worden, in 60 und 80 Jahren nicht ganz verheilet. — Gemäßigter ist das Pfropfen mit halbem Spalt zu einem Reis: doch ist beyden vorzuziehen das Pfropfen in die Rinde.

§. 2.

Vorläufige Bemerkungen über das Veredlen der Kernstämmchen, und den nöthigen Kenntnissen eines ächten Baumerziehers.

Derjenige, welcher mechanisch ein Auge gut einzusezzen, zu kopuliren und glüklich zu pfropfen weiß, kann noch bey weitem nicht ein Pfropfmeister und Baumerzieher heißen. Er muß auch wissen, ob die Natur des Wildlings und des eingeimpften Auges oder aufgesezten edlen Reises gut zusammen passe, daß er auch davon eines guten, gesunden, fruchtbaren und in seiner Sorte ächt bleibenden Baumes versichert seyn kann. Wir haben oben vernommen, wie viel zur Erhaltung und Fortpflanzung einer edlen Sorte am Wildling gelegen sey. Ein Baumerzieher muß also seinen Wildling, er muß seine Sorte kennen, die er darauf veredlen will. Sein erstes Studium muß also seyn, daß sich Wildling und Reis vollkommen gut mit einander vertragen: daß der wilde Stamm in dem Bau seiner Fibern und Saftgefäße mit dem darauf zu sezzenden edlen Theil möglichst gleichförmig sey. — Je ungleicher diese innere Organisation ist, desto schwerer lassen sie sich mit einander vereinigen: zumal wenn zugleich beyde zu vereinigende Theile, Wildling und Reis, von so verschiedener Natur sind, daß der Wildling anders gemischte Nahrungssäfte aus der Erde an sich ziehet, als der Baum, wovon das Veredlungsreis oder Auge genommen ist. *)

Es

*) Jede Art Gewächse ziehet aus der Erde verschiedene gemischte Nahrungssäfte durch die Wurzeln an sich, als welche Nahrungs-

Es wird selten bekleiben, wenigstens ist ihre gegenseitige Einverleibung von kurzer Dauer, oder es giebt einen unförmlichen, schwächlichen und bald krankenden Baum. Z. B. der Apfelstamm nimmt wohl auch das Reis oder Auge von einer Birne an; allein das Faserngebäude (das Nervensystem) des Apfels ist ganz anderer Art als von der Birne, daher entsteht auf der Veredlungsstelle ein ungestalter Wulst oder Knorpel, und verräth eben dadurch die ungleich gegen einander passenden inneren Theile, sonderlich im Holze. Diese große Ungleichheit bringt daher bald den Tod des darauf gesezten Reises zuwege. Warum findet man bey Pfirschen und Aprikosen oft den Fall, daß die Stelle, wo die Veredlung angebracht worden, sich in einen großen Knollen ausbaucht? — Der Gärtner brachte aus Unkunde ein dergleichen Reis oder Auge auf eine Pflaumen- oder Zwetschensorte, dessen Fasernsystem von nicht völlig passender Struktur mit dem edlen Theil war. — Die Folge bey solchen Bäumen ist: sie tragen selten und wenig Frucht, wenigstens nicht so, wie sie solche tragen könnten, und es bleibet lebenslang — ein schwächliches, verwahrlostes Geschöpf im Pflanzenreich.

Eben diese Bewandniß hat es bey allen übrigen Obstarten, ob man gleich Kinder von der nemlichen Familie

---

rungstheile vorzüglich zu seinem Gedeihen von der Natur bestimmt sind, und ist hier eine Aehnlichkeit wie bey den Thieren. Z. B. der Ochse frißt Gras und kann damit gemästet werden: das Schwein frißt auch Gras, aber solches enthält äußerst wenige Nahrungstheile, die eigentlich zu seiner Natur bestimmt sind: es würde endlich auszehren und sterben, wenn es sonst nichts bekäme. — Die Verschiedenheit der gemischten Nahrungssäfte der Pflanzen leget uns die Chemie vor Augen, und zeigt uns z. B. daß das Tabaksblatt mehr Salpeter hat, als die Spinatpflanze; darauf gründet sich auch der Erfahrungssaz, daß man im Feldbau und in der Gärtnerey mit Früchten und Gewächsen umwechseln muß, wenn sie gedeihen und nicht ausarten sollen. Denn bringt man immer einerley Gewächse auf ein und eben dasselbe Land, so wird es endlich ausgesogen und von denen diesem Gewächs eigenen Salzen und Nahrungstheilen erschöpft. — Einige neuere Physiker bestreiten zwar diese Säze, ich bin aber von ihren Hypothesen noch nicht überzeugt.

milie gepaaret, und Apfel auf Apfel, Birn auf Birn gebracht hat. So schikt sich z. B. unter 20 Aepfelwildlingen öfters nicht einer zu der trefflichen Sorte des Calvil rouge d'automne.

Zur Ausartung des feinen Tafelobstes kann freylich ausser dem Wildling auch theils das Erdreich, worin der Baum stehet, theils sein Standort, ob er schattig oder frey ist, beytragen, wobey denn auch die Jahreswitterung, ob sie trokken, feucht, kühl oder warm sey, mit Einfluß hat.

Ob Pfropfung auf Pfropfung die Frucht vergrößere oder verbessere, darüber wird für und wider gesprochen. Wenigstens ist sie in einigen Fällen sehr dienlich. Man kann z. B. in einem Boden, wo der Quittenbaum nicht gut thut, und man nur einen kleinen Birnzwergbaum anbringen kann, ein Quittenreis auf einen Birnenwildling, und sodann auf das Quittenreis die verlangte Sorte Birn okuliren.

§. 3.

Vom Okuliren und der Verschiedenheit dieser Veredlungsart.

Weil das Okuliren (welches auch Pfropfen mit dem Auge genennet wird), die beste Veredlungsart ist, und wir auch die im Frühjahr in die Baumschule versezten Kernwildlinge zu dieser Veredlung tüchtig (Kap. 3.) verlassen haben, so wollen wir solche vorerst und zwar, soviel möglich, nach allen ihren Seiten betrachten.

Diese Veredlungsart hat überaus viel vorzügliches vor den andern. Sie macht nicht nur einen gesunden Baum für ein künftiges Alter, indem sie, wie bereits berichtet worden, dem Wildlinge eine geringe Verlezzung zufügt, die nur die Rinde betrifft, und im Fall des Mißrathens wieder völlig verwächset: sondern sie ist auch bey allen Stämmen, groß und klein, anzuwenden. Wenn der Wildling nur eines Pfeifenstiels Dikke hat, so ist er dazu tauglich. Ist er ganz erwachsen, kann er in die Krone und deren Aeste beäuglet

werden.

werden. — Man kann im Frühjahr, um Johannis und gegen Herbst okuliren. — Es ist zuträglich zu Veredlung aller Obstarten, wie z. B. das Spalt- oder Rindepfropfen bey Pfirschen und Apricosen, nicht gar dienlich ist: und was vieler Vortheile mehr sind. Allein die okulirten Stämmchen müssen lüftig stehen, wenn die Augen anschlagen sollen. In dumpfigen schattigen Lagen, oder in einer Baumschule unter vielen hochstämmigen Bäumen, gedeihet das Okuliren nicht.

Das Okuliren ist an sich nicht verschieden, sondern ein und eben dasselbe; nur in Ansehung der Zeit, wann es verrichtet wird, heißt es das Okuliren aufs schlafende Auge und das Okuliren aufs treibende Auge. Jenes geschiehet gegen Herbst, von Mitte Julius bis Ende August, wenn der Saft in den Bäumen zurücktreten will; aber das Okuliren aufs treibende Auge theils um Johannis, theils aber auch im Frühjahr um die Pfropfzeit, wenn der Saft eintritt. — Schlafend heißt das Auge, weil es ohne auszutreiben über Winter bleibt, und gleichsam schläft, wenigstens nicht austreiben soll: treibend, weil es in wenigen Tagen anfängt auszuwachsen.

§. 4.

Das Okuliren selbst und die Handgriffe desselben.

Ehe wir von den mancherley zu wissen nöthigen Regeln bey den zu okulirenden oder bereits okulirten Kernstämmchen und andern dahin einschlagenden Kenntnissen reden, so wollen wir zuvor die eigentliche Verfahrungsart und Manipulation dieses Veredlungsgeschäftes, so deutlich als möglich, beschreiben und vermittelst der Zeichnung anschaulich machen.

Das Okuliren an sich bestehet in vier Handgriffen: Erstlich muß das einzusezzende Auge zurecht geschnitten und ausgehoben werden. Zweytens wird die Okulirstelle im Schaft des Bäumchens oder im Aestchen der Krone eingeschnitten und eröffnet. Drittens

tens wird das Auge passend eingeschoben und damit viertens gehörig zusammen verbunden.

Das Auge von dem edlen Reis auszuheben, macht man (nach der meist gewöhnlichen Weise) mit einem eigends dazu verfertigten Messerchen, das Okulirmesser genannt (Taf. I. fig. C.), einen ohngefähr viertels Zoll langen Queereinschnitt ober dem Auge, wenn man das Reis so in der linken Hand liegen hat, daß die abgestumpften Blätter über sich stehen *), durch die Rinde bis auf das Holz; alsdann ziehet man wieder die Länge herunter auf beiden Seiten neben dem Auge einen Einschnitt etwa $\frac{1}{2}$ Zoll lang oder auch kürzer mit der Spizze des Messers; welche beyde Einschnitte unten spizzig zusammen laufen müssen, daß ohngefähr die Gestalt, wie ein lateinisches V, herauskommt, deutlicher aber Taf. II. fig. 1. zu sehen ist. Dieses Stück Rinde heißt nun das Auge mit dem Schilde. Das Auge stehet etwa $\frac{1}{3}$ Zoll unter dem Queerschnitt, und der spiz zulaufende Schild mißt ohngefähr ^{2} Zoll. — Neben an beiden Einschnitten wird die Rinde mit dem am Okulirmesser unten befindlichen Beinchen etwas abgelöset und gelüftet, alsdann das Auge mit beyden Fingern der rechten Hand ergriffen und behende ein Druk auf die Seite gethan und also das Auge ausgebrochen.

Hierbey kommt es nun darauf an, ob der Keim in der Mitte des Auges, das holzige Knöpfchen, oder das knorplichte Mark, der weiße Punkt nach fig. 2. Taf. II., woraus der Baum erwachsen muß, darin stekken geblieben, oder nicht etwa noch auf dem Reis stehe, da sodann im Auge ein Löchlein befindlich ist. — Man muß aber unterscheiden, was die Wurzel vom Blatte und

*) Sobald man okuliren will, müssen die Blätter am edlen Reis, davon man die Augen einsezzen will, entweder halb oder bis auf einen Stumpen des Stiels abgeschnitten werden, um solchergestalt das edle Reis kenntlich zu machen, weil man sonst, wie zumal bey Kirschen, leicht ein abgeschnittenes Reis vom Wildling statt des edlen Reises ergreifen kann.

und der darüber befindliche Keim und Seele des Auges ist. — Wäre nun lezteres und der Keim im Auge nicht geblieben, sondern noch auf dem Reis befindlich, das ausgebrochene Auge aber mit einem Löchlein anzusehen, so ist es untauglich, und ein anderes auszuheben.

Weil aber dieses Ausbrechen nur bey Pfirschen, Kirschen rc. allermeist glükt, aber bey vielen Aepfeln, Birnen rc. die zumal an den Augen Hökker haben, schwer hält, so gewöhnen sich viele sogleich daran, das Auge mit der Spizze des Messerchens abzulösen und abzuschneiden, welches auch besser und sicherer, und deshalben auch die fast gerade aufgehende Spizze des Okulirmessers darnach bequem eingerichtet ist. — Andere bedienen sich eines sogenannten Abschiebers, wozu aber nur ein sehr scharfer dienlich ist, wie der Taf. I. fig. D. vorgestellte stählerne Abschieber. Ein stumpfer taugt nicht; er stößt nur den Keim ab, und wenn er nicht sodann von selbst, wie beym Ausbrechen, gern abgehet, so wird er losgestoßen und aus seiner Verbindung mit dem ihn umgebenden Bast gebracht, so dem Auge zwar nicht jederzeit sichtbar ist, indessen gleichwohl die Arbeit vergeblich macht.

Allein aller dieser Umstände hat man nicht nöthig, und man gehet sicherer, wenn mit etwas Holz okuliret wird, das ist, wenn man am Auge so viel Holz vom Reis mit hinweg nimmt, daß der Keim ganz damit bedekt und er dadurch unsichtbar ist und das Auge mit diesem Holze eingesezzet wird. Solche Augen bekleiben gleich gut, wie die ausgebrochenen, und hat das Okuliren mit Holz viele Bequemlichkeit. Ist das Reis, wovon die Augen genommen werden, dünne und zart, so wird es durch das Holz im Auge stark, und ist bequem einzuschieben. Ist das Reis dikke, so kann man entweder das Auge mit etwas Holz vermittelst der Spizze des Okulirmessers ablösen: oder das Auge wie einen Span vom Reis abschneiden, und alsdann in der Hand zurichten und ausschneiden: oder sich dabey des stählernen

Abschie-

Abschiebers, besonders bey hökrigten Augen, bedienen, und damit so viel Holz, als nöthig, zugleich mit wegnehmen, und es mit dem Messer von allen Fasern befreyen. Die dabey zu beobachtende Regeln sind diese: Erstlich darf das daran gelassene Holz nicht zu dikke seyn, nur so viel, daß der Keim bedekt sey. Zweytens darf das Holz, so am Auge gelassen wird, nicht faserig seyn, sondern muß glatt und fein zugeschnitten werden, daher auch das Messerchen scharf und gut seyn und öfters auf dem Zinnaschenriemen gestrichen werden muß. Drittens muß das Holz im Auge, wenn es etwas stark, so wie der Wildling ist, — (wie denn überhaupt das akkurate Verfahren lehret, daß zu einem zarten Wildling oder Reis, auch ein kleineres Auge ꝛc gehöret,) — seiner Stelle gemäß etwas ganz weniges hohl zugeschnitten werden. Viertens muß man die Rinde aussen, und zwar gegenseitig etwas schräg abschärfen, daß die Flügel der vom Wildling darüber zu liegen kommenden Rinde wohl aufliegen, und auch der Umriß der Rinde des Schildes am Saft Antheil bekommen könne.

Bey diesem Okuliren mit Rinde wird ausser dessen gutem Gedeihen auch die Arbeit gefördert und hat noch verschiedene Vortheile: 1) Sind solche Augen wegen ihrem Halt und Steifigkeit bequemer einzuschieben, als die ohne Holz und mit einer dünnen Rinde, die sich oft beuget, und man deswegen auch die Ablösung der Flügel stärker machen muß. Deswegen auch dieser Umstand zu leichterem Anschlagen beyträgt, daß der holzigte Schild sich selber noch Plaz macht, und alles beheber in einander sich füget, und nicht so viel Luft dazwischen treten kann, als bey den oft weit aufgesperreten Flügeln. 2) Kann man auch solche Augen brauchen, die sich nicht mehr wohl lösen, und zum Ausbrechen untauglich seyn würden, das ein groser Vortheil ist. Hier ist das Verhältniß wie bey dem Pfropfen. Ein etwas mattes, gleichsam hungriges Reis, gedeihet besser auf einem saftigen Wildling, als ein freches und saftiges:

das

das kann öfters den zuströmenden Saft nicht einsaugen, und erstikt gleichsam im Saft. So ist es auch beym okulirten Auge; wenn nur der Wildling saftig ist, so ziehet es auch durch das Holz an und schlägt seine Wurzelfasern zu seiner Zeit in das Holz des Stammes. — 3) Vertroknet das einzusezzende Auge nicht so geschwind, als dergleichen ohne Holz. Freilich soll man auch hierbey nicht lange zaudern; allein das Holz kann doch nach Verhältniß die Luft länger vertragen, als die bloße Rinde mit dem Saft, wobey das Auge unmöglich anschlagen kann, sobald einmal der klebrigte Saft aufgetroknet ist, und also durch seinen Firniß die Verbindung der Fibern aufhebt. — 4) Eingesezte Augen mit Holz sind sicherer zu verbinden, als die mit bloßer Rinde. Bey solchen kann leicht durch allzuhartes Anschnüren des Bandes verhindert werden, daß der Saft in das Auge dringe und zirkulire; aber bey dem Holz soll das Band absichtlich stark angezogen werden.

Viele Pfropfer schneiden den Schild des Auges umgewendet zu, so, daß er einem umgewandten Λ gleichet; ich halte mich aber deswegen an vorhin bemeldte Figur, die Spizze des Schildes unter sich zugeschnitten, weil ich glaube, daß der Wildling am Queerschnitt kränker ist, als an der Spizze, und von der Spizze aus dem Schild mehr Saft zufließen lassen kann, als wenn der Queerschnitt unten ist. Im Grunde aber ist es einerley, und wenn alles übrigens gut gemacht ist, so gedeihet das Auge, es sey auf diese oder auf jene Weise zugeschnitten.

Nach dieser, wiewol nicht überflüssigen Ausschweifung, gehen wir wieder auf den zweyten Handgriff des Okulirens zurük, nemlich auf den Einschnitt in den Wildling zur Okulirstelle. — Man macht nemlich zum Einschieben des Auges auf einer glatten Seite des Wildlings, — es sey über oder unter einem Auge oder dazwischen, — zuförderst einen Queerschnitt, der der Breite des Queerschnitts am Okulirauge angemessen

messen ist, nemlich einen Messerrükken breiter. Von der Mitte desselben aus wird ein fast Zoll langer Schnitt gerade herunter geführet, daß ohngefähr die Gestalt eines lateinischen T herauskommt. Bey beiden Schnitten wird dem Messer nur so viel Druk gegeben, als nöthig ist, die Rinde zu durchdringen; das Holz selbst soll nicht dabey leiden. — Am Anfang des gerade herunterlaufenden Schnitts werden beide Ekken der Rinde bis auf das Holz mit dem Beinchen etwas gelöset, damit man mit dem Beinchen weiter herunterfahren und die beiden Seiten der Rinde so weit hinein ablösen könne, daß das Auge bequem kann eingeschoben werden. Diese getheilte und abgelöste Stükke Rinden heißen nun die Flügel, und muß man dabey Acht haben, daß solche mit dem Beinchen nicht zerrissen werden, entweder durch eine unschikliche Dikke des Beinchens, oder durch allzugroße Schärfe desselben, oder durch unvorsichtiges Regieren desselben mit der Hand. Es sollen aber bey dem Okuliren mit Holz diese Flügel nicht so weit gelöset werden, als lang das Schild des Auges ist, sondern etwas kürzer, damit sich der Schild selbsten noch etwas Luft mache, und desto beheber alles in einander passe.

Darauf folgt sogleich der dritte Handgriff, nemlich das Einschieben des zugeschnittenen Auges. Man fasst solches an dem abgestuzten Blatt, oder dem Blattstiel, stekt die Spizze oben ein und fährt damit herunter, neigt es aber oberhalb ein klein wenig herauswärts, damit man mit dem Holz des Auges den Saft am Wildling nicht abstreife, und desto geschwinder sogleich die Anklebung und Fortbelebung des Auges bewirkt werde. Man drukt sodann das Auge mit dem Finger ein wenig sachte auf und schreitet sogleich zum Verband.

Bis zu dieser Verrichtung ist nöthig, daß man die Arbeit so viel möglich beschleunige, und alles frisch und saftig in einander bringe. Zu dem Ende mache ich

zuerst

zuerst den Einschnitt in den Wildling, jedoch ohne die Rinde zu lösen, weil dieses nachher geschwinde geschehen ist; darauf schneide ich das Auge zurecht, halte solches — nicht im Munde, damit nicht etwa von den Lippen Nässe daran komme *), oder die Wärme des Athems ihm nachtheilig sey, sondern zwischen 4ten und 5ten Finger der linken Hand am Blattstiel, gegen die hohle Hand das Auge gewendet, (wobey man den Daumen und vordern Finger zur Lösung der Flügel am Wildling doch brauchen kann,) und schiebe es sodann ein. — Wer aber ohne Holz okulirt, thut am bestem, wenn er zuerst das Auge einschneidet und die Rinde daran lüftet, jedoch ohne noch das Auge abzulösen; sodann den Einschnitt am Wildling macht, und nur die Ekken an den Flügeln ein wenig löset, um hernach desto behender sie ganz lösen zu können: darauf das Auge abgelöset, und das abgelöste Auge so lange auf seiner Stelle auf dem Reis hält, bis die Flügel am Wildling gelöst sind, und er sodann beides ganz frisch und saftig auf einander bringe.

Die vierte und lezte Verrichtung ist denn der Verband. — Hierzu dienet am allerbesten der weiße feine Baß, darinnen die Kaufleute den Javanischen oder Mekka-Kaffee erhalten. Er ist sehr zähe und zart. Wenn er mit gelbem Wachs ein wenig gewichset ist, so ist er noch vorzüglicher zu gebrauchen; er wird nicht nur stärker, und reißt nicht leicht, sondern er klebt auch auf einander und springt nicht auf, wenn er den Fingern ungefähr entgehet, und behält auch keine Fasern, die im Binden hinderlich sind; naß aber soll er bey dem Binden nicht gemacht werden, hauptsächlich, weil er alsdann, wenn er trokken wird,

 nach-

*) Man hat zwar jezzo neuere Erfahrungen, daß manche die ausgeschnittenen Augen zum Okuliren in Wasser werfen, sie oft über Nacht darin liegen lassen, und sie sodann mit gutem Erfolg also naß einsezzen. Siehe Deuts. Obstgärtn. VII. Bandes IItes Stük. 1797. S. 121. —

nachläßt. — Die Umbindung übers Kreuz, wie man es nennet, ist die sicherste und beste, nach Taf. II. fig. 3. und gleichet einer ehemaligen Schnürbrust. Man legt das anderthalb Spannen lange und 2 Messerrükken breite Band in seiner Mitte über dem Auge auf der hintern Seite so an, daß die Hälfte des Bastes zuerst den Queerschnitt bedekke; sodann wird noch einmal über dem Auge, doch so, daß es frey bleibe und nicht bedekket werde, umgeschlungen, und dann mit beyden Theilen zuerst behebe unter dem Auge herumgefahren, und dann sofort umgeschlungen, bis der gerade Schnitt unten bedekt ist. Da immer wechselsweise eine Hand der andern das Trumm mittheilet, so ergiebt sich von selbst, daß es zweymal ein überschlungenes Kreuz giebt, davon man das eine vorne auf den geraden Schnitt richtet, um ihn meist zu bedekken. Es braucht aber nicht alles umhüllet zu seyn, sondern es kann die Rinde abwechselnd hervorsehen. Man kann bey dem Okulirauge mit Holz ziemlich stark anziehn, zumal beym Okuliren in altes Holz, und je stärker etwa der Hökker am Auge ist: herunterwärts wird das Band aber immer etwas gelinder angezogen. Dieses Binden hat außer seiner Haltbarkeit, da man zulezt einen Knopf macht, auch diesen Vortheil, daß sowol der rechte als der linke Flügel wohl passend gegen einander gezogen und gelegt wird, weil zu gleicher Zeit die rechte und die linke Hand anziehet, da im Gegentheil, wenn nur in der Rundung oder spiralmäßig herumgewikkelt wird, sich immer ein Flügel etwas zurükdränget.

Ein halbes Blatt am Stiel des Okulirauges zu lassen, ist nicht sehr nöthig, man erkennt nur daran daß das Auge gut angeschlagen sey, wenn es sein Blatt abgeworfen hat, und nicht Dürre ganz vest darauf stehen geblieben. Bisweilen aber wurzelt auch gleichsam das Blatt und bleibt grün. Aber ein Stük vom Stiel des Blattes muß nothwendig gelassen werden, weil man sonst das Auge nicht gut fassen und behandlen kann.

Ein

Ein Blatt an diesen Stiel zu hängen zur Bedekkung wider die heftige Sonnenhizze auf die übrigen Stunden des Tages (denn länger ist es nicht nöthig), ist keine Tändeley, sondern kann für die ersten Stunden, wenn man bey heißem Sonnenschein okuliren muß, und das Auge gerade gegen die Sonne zu stehen kommt, gute Dienste leisten.

§. 5.

Bemerkungen bey dem Okuliren überhaupt.

Ehe man okulirt, darf an dem Stämmchen, oder an dem Aestchen der Krone, die beäugelt werden sollen, nichts geschnitten oder abgestümpfet werden, sonst gehet der Saft zurük und löset sich nach 24 Stunden die Rinde nicht mehr, und fehlt also das Mittel zum Anwachsen, der klebrige lebendige Saft, der beym Wildling nöthiger ist, als beym Auge.

In alt Holz, d. i. 2, 3jährige Stämmchen, soll man nur aufs schlafende Auge okuliren: in jung Holz, d. i. diesjährige Sommerschosse, aufs treibende Auge. Doch dient es auch sehr gut zum schlafenden Auge, nur muß man ein Paar Wochen sie später okuliren, damit sie nicht auswachsen, weil sich der Saft darin länger überflüssig erhält.

Bey Pfirschen und Abrikosen ꝛc. die einfache und doppelte Augen habeu, nehme man die doppelten Augen zum Okuliren, wo nemlich ein Blühtknopf neben einem Holzauge stehet, oder die dreyfachen, wo nemlich ein Holzauge zwischen 2 Blühteaugen, oder ein Blühtauge zwischen 2 Holzaugen stehet. Die einfachen nimmt man nicht gerne, weil sie nur Holzaugen sind, und die doppelten fruchtbarere Bäume geben.

Bey eifallendem Regenwetter soll man das Okuliren einstellen: es gedeihet nicht; aber nach einem warmen Regen ist es desto gedeihlicher zu okuliren.

§. 6.

§. 6.

Regeln und Bemerkungen vom Okuliren aufs schlafende Auge.

Unter dem verschiedenen Okuliren ist das aufs schlafende Auge die vorzüglichste Methode. Die Reiser, welche im Frühjahr herauswachsen, werden groß, und man findet deren öfters darunter, die Mannshöhe erreichen, und im folgenden Jahre die Krone machen können. Es giebt baldige und schöne Bäume.

Man lasse sich zur Hauptregel dienen, daß man die Augen tief, ganz nahe bey der Erde, nur eine Hand breit, höchstens eine Spanne hoch von dem Boden einsezze. Nur solches giebt einen schönen geraden und gesunden Schaft. Wenn das Auge z. B. 3 oder 4 Schuh hoch am Schaft eingesezzet wird, so sammlen sich die Aestchen als die Saftherbeyzieher an dem jungen Schuß, der Wildling unterhalb aber, als altes Holz, bleibt kahl: der Schaft oder Stamm nimmt also in der obern Hälfte zu, und die untere Hälfte bleibt dünne: es giebt also einen unförmlichen Baum, der seine Krone, wenn sie sich buschet, nicht tragen kann, der Wind bricht ihn leicht vom Boden ab, oder er muß nicht nur beständig in der Baumschule, sondern auch nach dem Versezzen wohl noch 6 und mehr Jahre lang mit Stüzzeln unterhalten werden, und das ist eine wahre Plage. — Ferner wenn man die Stämmchen jederzeit bey der Erde veredelt, so kann man sie, wenn sie sich schikken, zu Zwerg oder zu Hochstämmen ziehen: mehrere Vortheile nicht zu gedenken.

Die Zeit zum Okuliren auf das schlafende Auge ist vom halben Julius bis halben August; und wenn keine trokkene Witterung einfällt, sondern es im August warme Regen giebt, so kann man wol bis Anfang Sept. okuliren. — Alle Obstarten, welche zu den harten Holzarten gehören, die nicht dikkes, schwammigtes Mark haben, halten in ihrem natürlichen

chen Zustand die gewöhnlichen zwey Triebzeiten, von welchen die erste von Ausschlag der Blätter bis gegen Johannis oder den halben Junius dauert. Dann gehet der Saft in etwas zurük, und tritt Anfangs Julius wieder aufs neue ein, und dauert bis Bartholomäi, oder zum halben August, oder nachdem die Herbstwitterung warm und feucht ist, etliche Wochen länger; in warmem und trokkenem Boden aber erhält sich der Saft selten länger als Anfangs August, ausgenommen Mandeln, Pfirschen und die jungen Triebe. Ausser dieser Triebzeit und nachher pflegen die jungen Bäume wohl noch in die Dikke zu wachsen, aber sehr wenig in die Länge. In dieser Zwischenzeit löset sich auch die alte Rinde zum Okuliren nicht, und muß man sonderheitlich hierbey bemerken, und mit dem Okuliren aufs schlafende Auge bey vielen Stämmchen nicht zu spät zu kommen, daß je früher bey einer Obstart im Frühjahr der Saft eintritt, desto bälder gehet er nach dem zweyten Trieb wieder zurük. Man muß daher nicht nur zuerst das Steinobst, die Kirschen, Pflaumen 2c. okuliren, sondern auch dabey Acht haben auf das frühere und spätere. Je früher die Früchte einer Obstart zeitigen, desto bälder tritt der Saft bey ihr wieder zurük, oder eigentlicher zu reden, verdikket sich der Saft. So können z. B. Frühpflaumen nicht so spät mehr auf das schlafende Auge okulirt werden, als die späten Pflaumen, die Frühkirschen nicht mehr mit den späten, das Sommerobst von Aepfeln und Birnen nicht so spät als das Winterobst. — Auch in diesem Betracht ist es nöthig, daß man seine Wildlinge kenne, und die oben bemerkte Regel von Bezeichnung und Registrirung seiner Kerne bey der Aussaat und nachheriger Verpflanzung der Kernstämmchen beobachte. — Winteräpfel und Winterbirne lassen sich am spätesten okuliren und öfters noch 5 bis 7 Wochen nach Jakobi. Man wartet gerne spät hin, daß die Augen schlafend bleiben und nicht auslaufen, damit sie nicht als zu zart im Winter erfrieren.

Abri-

Abrikosen okulire man nie ohne Noth aufs schlafende Auge. Da die eingesezten Augen, wenn sie auch nicht vor Winter ausschlagen, doch nach ihrer Natur sehr frühe in Saft treiben, so tödtet sie allermeist der Frühlingsfrost. — Wenn man sie um Johannis aufs treibende Auge okulirt, so sind sie bey gutem Trieb und Witterung meist bis Herbst schon Zwerg- und Hochstämme, die man versezzen kann, oder wenigstens so stark ausgewachsen, daß ihnen der Frost so leicht nicht schaden kann. — Verfrieret auch öfters ein ausgewachsenes Abrikosenreis, so bleiben doch allermeist die zwey untersten Augen gut, welche rechts und links an der Wurzel des Reises, gleichsam auf dem Schild des eingesezt gewesenen Auges in Reserve stehen, woraus denn im folgenden Sommer eine schöne Krone erwächset.

Ob man die Kernstämme beym Okuliren auf das schlafende Auge verstuzzen solle oder nicht, darüber sind die Gärtner und Gartenschriftsteller sehr uneinig. Die meisten verwerfen das Verstuzzen schlechterdings. Hier ist es fast durchgängig üblich, und die Erfahrung rechtfertiget es nicht nur, auch bey dem Okuliren hochstämmiger Bäume in die Krone aufs treibende Auge, sondern es bestätiget auch solches die Natur der Sache und der Vegetation der Pflanze, daß das neueingesezte Auge bey noch allzustarkem Zufluß des Safts nicht gedeihen und einwurzeln kann, welches häufig geschiehet, wenn man den jungen Stamm in seinem Triebe nicht etwas störet, und durch das Abschneiden seines Hauptschosses ihn bestimmt, daß der Saft etwas zurüktreten muß; wie denn solches bey andern Veredlungsarten auch geschiehet, und nicht anders geschehen kann, wie beym Kopuliren und Pfropfen auch, dabey alles über dem edlen Reis weg muß. — Allein, wie selten eine Regel ohne Ausnahme ist, so darf auch der Hauptschoß des aufs schlafende Auge okulirten Stämmchens bey solcher Witterung nicht abgeschnitten werden, wenn es sehr trokken ist, lange kein Regen gewesen, und

der

der Ostwind eine aushalende Luft verursacht, daß sich die Rinde des Stämmchens kaum noch löset. Denn alsdann würde dem eingesezten Auge zu wenig Saft zukommen, und es folglich verderben müssen. Da nehme man nur die Nebenzweige weg, und lasse den Hauptschoß stehen. — Auch braucht es keines Verstuzzens, wenn man mit Holz okuliret; dabey kann der etwas starke Saft nicht leicht so schädlich seyn.

Bekommt man Reiser von seltenen Sorten, und die Okulirstämme lösen sich nicht, so suche man an Bäumen von der Art Wasserschosse, als welche den Saft sehr lange behalten, und okulire diese, so kann man auf das folgende Jahr wieder davon okuliren. — Wenn trokkene Witterung einfällt, und der Saft tritt deshalben zurük, so schütte man, wenn man nicht viele Stämmchen zu okuliren hat, Wasser an die Wildlinge, so treibt oft der Saft wieder, und tritt wenige Tage darnach wieder in Bewegung. — Daher ist auch nach einem warmen Regen das Okuliren sehr gedeihlich. Auch ist die Morgenzeit, da alles saftiger ist, besser als die Mittagszeit, und Tage von bedektem Himmel zuträglicher, als starke Sonnenhizze. Allein in großen Baumschulen kann man oft wenige Auswahl machen.

Die auf das schlafende Auge okulirte Stämmchen lassen sich auch vor Frühjahr versezzen und versenden, wenn sie auch schon nicht ausgetrieben haben.

§. 7.

Von den Okulirreisern.

Die Reiser, von welchen man Augen zum Okuliren nehmen will, müssen Triebe und Sommerschosse von gesunden, fruchtbaren, jungen und saftigen Bäumen, und wenn es seyn kann, aus der Spizze und der sonnenreichsten Seite derselben genommen seyn, weil sie allda die zeitigsten und vollkommensten sind. — Daß der Baum schon Früchte getragen haben müsse, ist nicht unum-

unumgänglich nöthig, wie manche irrig behaupten wollen, wenn man nur versichert ist, daß der junge Baum, von welchem man Augen nimmt, von fruchtbarer Art sey. Es geben solche Augen eben so fruchtbare Bäume, als von jenen; davon sind unsere Proben tausendfältig. Aber keine Wasserschosse, die fresche geile Triebe, welche auf den dikken Aesten aufsteigen, und die Augen weit von einander stehen haben, soll man nehmen, als welche härttragende und wenig fruchtbare Bäume geben. —

Je größer und vollkommener die einzusezzenden Augen sind, desto besser ist es. An Aepfeln und Birnen ꝛc. sind die untern Augen — (jedoch nicht die etliche alleruntersten) — die schönsten, aber bey Pfirschen nicht, sondern die mittlere und gegen obenhin stehende Augen, als wovon man überhaupt gerne die doppelten oder dreyfachen erwählet. Die untersten Augen an Aepfeln und Birnen, welche am nächsten an den schlafenden Augen des Reises befindlich sind, taugen bey starktreibenden Sorten am besten zu Zwergbäumen, weil sie ein gemäßigteres Wachsthum zeigen.

Fruchtzweige mit Tragaugen vermeidet man gerne: allein es begegnet einem doch öfters (und bisweilen kann man keine andere haben), daß die aufgesezten und austreibende Augen blühen. Sind es doppelte Augen, dabey also auch ein Holzauge ist, wie bey Pfirschen, Abrikosen, Pflaumen, so zwikt man die Blüthe behutsam ab, und der andere Trieb wird desto schöner und freudiger wachsen: sind es aber einfache Augen, wie bey Aepfeln, so lasse man sie blühen und breche sie nicht ab: allermeist kommt ein Holztrieb nach, und ich weiß sehr wenige in meiner Baumschule, die vergeblich wären gemacht worden, vielmehr habe ich häufig befunden, daß solches überaus fruchtbare und baldtragende Bäume geworden, daß mich mein Irrthum und auch öfters die Nothwendigkeit, solche zu gebrauchen, oft vergnüget hat.

Daß

Daß man die Pfropf- und Okulirreiser brechen, und nicht abschneiden solle, ist ein elender Aberglaube, dem noch manche Gärtner anhängen; und ist das Schneiden besser, weil man weder den Ast des Baums noch das Okulirreis splittert. — Und daß altes Holz daran gelassen werde, ist auch unnöthig, es sey denn, daß man es thue, um die untern Augen zu schonen, und sie nur mit dem alten Holz in Wasser oder in die Erde zu stekken.

Die Reiser zum Okuliren lassen sich nicht lange aufbewahren, und sind schwer zu versenden. Pfropfreiser dauern ein halbes Jahr in der Erde; aber die Okulirreiser darf man nicht länger als 3 Tage im Wasser, 3 oder 4 Finger breit tief, stehen lassen. Dauert es länger, so lösen sich zwar die Augen ganz gut, aber sie schlagen selten an, weil der klebrige Lebenssaft zu sehr verdünnet und diluiret worden; doch habe ich auch bisweilen von länger verwahrten Reisern im Wasser gutes Anschlagen der okulirten Augen befunden. — Versendet man sie, so müssen sie in eine Gurke, Apfel oder dergleichen saftige Frucht gestekket, und mit feuchtem Moos gepakket werden. — Frisch vom Baume weg sind sie manchmal zu frech, wenn die Augen sogleich eingesezt werden sollen, und bricht sich das Keimchen nicht gerne mit dem Auge aus: man muß sie öfters eine Stunde abwelken lassen. — Bisweilen aber ist die Hizze beym Okuliren so stark, daß man die Reiser in einem Topf oder blechernen Büchse mit Wasser nachtragen muß. — Sind die abgeschnittenen Okulirreiser unvermuthet allzu welk geworden, so darf man sie nur auf etwa eine halbe Stunde ganz in frisches Wasser legen, so werden sie wieder hinlänglich belebt. —

Eine Ausnahme von einer kurzen Haltbarkeit der Okulirreiser machen die zum Gebrauch des Frühjahrokulirens bestimmten Reiser, wovon weiterhin §. 13. dieses 4. Kap. das Nöthige bemerkt und in Absicht der mindern Säftigkeit der Augen ein nöthiger Wink gegeben wird.

§. 8.

§. 8.

Besorgung derer auf das schlafende Auge okulirten Kernstämmchen.

Denen auf das schlafende Auge okulirten Stämmchen ist es nicht dienlich, wenn sie im Winter zur Verwahrung wider die Beschädigungen der Hasen mit Stroh eingebunden werden müssen. Nicht nur die Stämmchen selbst werden durch das Gewicht des Strohes hin und her beweget, daß sie bey nassem Wetter die Erde bis an die Wurzel abdrukken und dem Wasser Raum machen, einzulaufen und bey Frost in Eis zu stehen; sondern auch die eingesezten Augen leiden öfters Noth, erstikken und verfaulen theils wegen der im Stroh sich haltenden Feuchtigkeit vom Regen und Schnee, theils leiden sie Schaden vom Glatteis, da im Gegentheil bey freystehenden Bäumchen die Luft sie bald wieder trokner, und der Frost alsdann unschädlich ist.

Das Band an den okulirten Augen wird über Winter gebunden gelassen, wenigstens an denen ins alte Holz okulirten Stämmchen. Findet man aber bey jungen Trieben, die beäugelt worden, daß das Band, wie besonders bey Steinobst geschiehet, stark einschneiden will, so wird es aufgelöst und lokkerer gebunden, oder im Fall das Auge nicht angewachsen wäre, ganz weggenommen, und das verunglükte Auge mit der Spizze des Messers rein herausgemacht.

Im Frühjahr werden sämmtliche okulirte Stämmchen durchgegangen, und im Anfang des Aprils, wann man siehet, daß das Auge schön gequollen, grün ist und eben ausschlagen will, oder bereits ausgeschlagen ist, der Verband bey den guten Augen behutsam losgebunden, der ganze Schaft bis auf einen halbfingerlangen Stozzel über dem Auge, etwas schräg von der hintern Seite gegen das Auge zu, abgeschnitten, und dieser Stozzel den Sommer über bis zum August stehen gelassen, da er denn glatt ober dem Auge mit vieler Behutsamkeit weggeschnitten wird: die gänzliche Verwölbung

wölbung aber oder das Uebcrwachsen des abgeplatteten Wildlings erfolgt erst im folgenden Jahr, und ist es dem neuen Schuß überaus zuträglich, wenn man auf die frische abgeschnittene Stelle von der obbeschriebenen Baumkütte oder von einem nicht fetten Baumwachs etwas weniges aufdrukket. — Würde man sogleich im Frühjahr, ehe das Auge weit ausgetrieben, oder der neue Schoß erhärtet ist, alles bis an das Auge wegschneiden, so würde meistentheils das Auge vertroknen und die Hoffnung zum Baum scheitern. Bis aber der gelassene halbfingerlange Stozzel bis gegen die Okulirstelle hin vertroknet, hat das neue Reis bereits eine öfters fingerdikke Stärke gewonnen.

Denen im Sommer heranwachsenden okulirten Stämmchen ist es überaus heilsam, wenn sie mit leichten 3 bis 5 Schuh hohen tannenen Pfälchen versehen werden, wenn man sie auch nicht sämmtlich daran anbinden will. Sie werden dadurch bey dem Hin- und Wiedergehen und mannigfaltigen Verrichtungen in der Baumschule beschüzt, und geben wenigstens den Arbeitern eine Erinnerung zur Behutsamkeit; diejenigen Stämmchen aber, die krumm wachsen wollen, besonders die Reiser, die auf eine horizontale Lage, wie manche gerne thun, sich neigen wollen, müssen an dieselbigen gebunden, und nach und nach gerade gerichtet werden. — Inzwischen aber kann man der Pfälchen ganz entbehren, wenn man den Reihen starken Raum von 3 Fuß breit und den Stämmchen anderthalb Fuß Abstand geben kann. Die Stämmchen wachsen doch gerade, und die freye Bewegung ist ihnen viel gesünder und in manchem Betracht besser, als wenn sie angebunden sind, die krummwachsenden ausgenommen.

Die heranwachsende Stämmchen dürfen durch keinen Schnitt in ihrem Safttrieb gestöret werden, zumal im ersten Vorsommer. Wären sie auch zu Zwergbäumen bestimmt, so muß man sie ruhig ihre Schüsse machen lassen; würde man das Hauptreis nur einen

Finger

Finger lang abschneiden, so würde es trauern und allen freudigen Wachsthum, bis zum zweyten Safttrieb, ja auf das ganze Jahr, verlieren. Desfalls verursachen die Nebenstiche manchen Stillstand, das Messer aber ist noch nachtheiliger.

§. 9.

Fernere Behandlung der auf das schlafende Auge okulirten Bäumchen im andern Jahr.

Denjenigen Bäumchen, die zu Hochstämmen bestimmt sind und taugen, werden im März des folgenden Jahres, ehe sie anfangen zu treiben, alle Nebenschosse und Zweige, bis an die Spizze sauber, glatt und behutsam weggeschnitten, ohne den geringsten Stozzel oder Knorz zu lassen. Denn das würde sonst nicht nur einen ungleichen und hökkerigten Stamm geben, sondern ihm auch schädlich seyn. Denn diese abgeschnittene Stelle überwächst mit Rinde; ehe aber solches geschiehet, würde der Knorz dürre, und also der Stamm unter der Rinde dürres Holz behalten, das mit der Zeit einen Anfang zum Brand und Krebs geben würde. Es muß jeder Zweig glatt und sauber weggeschnitten werden. Jedoch muß das kleine Auge, das gewöhnlich im innersten Winkel des Zweiges sizzet, stehen bleiben, damit es als ein neuer Saftherbeyzieher zur Verdikkung des Stammes ausschlagen und wachsen könne. (Bey diesem Ausschneiden werden die Vortheile des gehörig eingerichteten Gartenmessers fig. A. und B. Taf. I. gefunden werden.) — Man muß den Schnitt nie von oben herunter führen, sonst splittert man jedesmal in etwas den Stamm. — Was nun in dem instehenden Frühjahr und Sommer von Zweigen und Aestchen am Schaft herauswächst, läßt man alles stehen. Dadurch wird der Stamm dik, stark und dauerhaft. — Sollte aber allenfalls der Schoß keine Zweige aus seinem Schaft ausstoßen wollen, so kneipet man ihm um Johannis oder auch nach Beschaffenheit der Sache, früher etwas von der Spizze, da er denn bald Nebenzweige treiben wird.

§. 10.

Behandlung der okulirten Bäume im dritten Jahr.

Im dritten Jahre längstens stehen sie so erwachsen da, daß sie die Krone nun machen können. Zu dem Ende werden ihnen nun nicht nur die im vorhergehenden Jahre zu ihrer Verstärkung am Schaft wieder herausgewachsenen Zweige sauber weggenommen, sondern auch der Schaft, da, wo er die Krone bilden soll, abgeschnitten. — Die gewöhnliche und gemäßeste Höhe des Stammes vom Boden an bis an die Krone sind sechs Fuß, Rheinl. Diese Höhe giebt man den Aepfelbäumen, Birnbäumen, Pflaumen, Nüssen, Mandeln, Pfirschen, Abrikosen. Manche lieben sie höher; allein die Stürme können sie sodann stärker greifen, und fast alljährlich ihren Früchten großen Schaden thun. Was aber Kirschen, Kastanien, Speierlinge rc. und alle Bäume anbetrifft, die an die Landstraßen und Wege sollen gesezzet werden, so sollen diese 7 Fuß Schafthöhe haben. — Was nun die jungen Stämme über 6 Fuß und 6 Zoll, und die Kirschen- und Kastanienbäume über 7½ Fuß Höhe haben, wird abgeschnitten. Und da nun der Baum allen Saft in die Krone zu treiben schuldig ist, so werden ihm auch die in diesem Sommer an dem Schaft hervorkommenden Augen und Knospen, daraus Zweige entstehen wollen, von Zeit zu Zeit mit den Fingern abgedrükt. —

Dieses Abdrükken der Augen und Knospen, wo unnöthige, oder schädliche Zweige hervorwachsen wollen, ist überhaupt in der Baumgärtnerey sehr wohl zu merken und fleißig zu üben. Dadurch werden dem Baum viele Wunden und auch dem Baumgärtner viele Mühe gespart, und der Wachsthum und die Gesundheit des Baums befördert. Wenn einmal sein Saft eingetreten ist und er angefangen hat zu treiben, so will er in diesem seinem Lebenstrieb ungestört seyn. Was zu dieser Zeit an ihm geschnitten wird, alterirt ihn, macht

seinen

seinen Saftumlauf irre, stillstehend, und ist ihm also nach Verhältniß der Grösse und Menge seiner Wunden schädlich. Wenn man ihm nun die Augen wegbricht, wo er überflüssige Zweige machen will, so spürt er solches nicht, und macht ihm keine Irrung im Trieb und Umlauf seines Safts. 'Wenn aber die Augen schon in Zweige ausgetrieben, und sich also Adern und Saftgänge in dieselben gemacht haben, und sie werden alsdenn zu dieser Zeit weggeschnitten, so bekommt der Baum gleichsam lauter kleine Aderlässe, die ihm manchen Tropfen Blut oder Saft (denn der Saft ist sein Blut) wegnehmen, den er zu seinen Aesten oder sonst nöthig hätte, oder ihn wenigstens stärker machen könnte. Das siehet man augenscheinlich an den Bäumen des Steinobstes, zumal den Kirschen. Wenn man an denselben, zumal zur Unzeit, nemlich in seinem vollen Trieb und Umlauf seiner Säfte, einen Zweig wegschneidet, oder sonst eine Wunde macht, so hänget bald ein Klümpchen Harz daran. Das ist sein Saft, sein Blut, das sich durch Gerinnen in der äußern Luft verdikket; und dieser Saft, dieses Blut gleichsam, entgehet ihm schon zu seinem Wachsthum und Verstärkung, er hätte es zur Vergrösserung und Verstärkung seiner Aeste, seines Stammes, zur Vermehrung und Vollkommenheit seiner Früchte anwenden können; und sind die Wunden stark und häufig, so wird er krank, bekommt den Brand, und stirbt ab.'

Ist ein oder der andere Baum etwa zurük geblieben, und noch allzuschwank, so muß man ihn ja nicht, die Krone zu machen, gleich den übrigen bestimmen, wenn er schon die Schafthöhe und darüber hätte. Dadurch würde man ihn sehr zurüksezzen, und ihn auf viele Jahre seiner gehörigen Stärke berauben. Ein Baum von schwankem Stamm, der seine Krone nicht tragen kann, ist ein trauriges Geschöpf und eine verdrüßliche Plage in dem Obstgarten. Man lasse ihm noch ein Jahr seine Schaftzweige wachsen, schneide ihm aber jedoch die Höhe zur Krone, so wird er im

folgen-

folgenden Jahr seine Majorennität erlangen, und ein pflanzbarer Baum werden.

§. 11.

Vom Okuliren auf das treibende Auge.

Das Okuliren auf das treibende Auge, welches bey des zweyten Jahres Safttrieb der Bäume geschiehet, 8 Tage vor, bis 8 oder 10 Tage nach Johannis, wird nur in junges Holz angewendet, nemlich in Sommerlatten, Sommerschosse, Reiser, die in demselbigen Frühjahr bis Johannis gewachsen sind; besonders zu Kirschen, Abrikosen und Pfirschen, und dienet sehr gut, hochstämmige Bäume in die Krone zu okuliren, als welche noch vor Winter öfters schöne Kronenäste ziehen. — Es müssen aber die Kronen im Frühjahr an den Aesten zurükgeschnitten werden, so wie alle andere, die auch bereits veredelt sind, und so lange sie in der Baumschule stehen bleiben. Denn würden diese leztere nicht zurükgeschnitten (das heißt auf 3, 4, 5 Augen abgeschnitten, je nachdem die Beschaffenheit der Krone, und die Art des Obstes ist), so würden die Aeste Tragaugen ansezzen. Wenn sodann der Baum versezzet werden, und dann zurükgeschnitten werden soll, so hat man keine Holzaugen, und das Zurükschneiden fiele weg. — Durch das Zurükschneiden der wilden Kronenbäume im März werden also solche zum Okuliren auf das treibende Auge zubereitet. Man wählet nemlich von der Krone drey oder höchstens vier Aeste, so die besten und wohlstehendsten sind, schneidet solche bis auf 2, 3 oder 4 Augen ab, und die übrigen Aeste nimmt man ganz weg.

Von denen aus diesen stehen gelassenen Augen erwachsenen Aesten werden drey oder vier der stärksten und besten erwählet, und okuliret. Zuförderst werden die etwanige am Stamm ausgetriebene Laubästchen weggeschnitten, die überflüssigen Sommerschosse an der Krone herausgenommen, und die drey oder vier erwählte Aestchen

chen zum Okuliren also zugerichtet. Man beugt den Baum unter den linken Arm, und behandelt ihn mit dem Messer in der rechten Hand. Die zu okulirenden Aeste werden bis auf etwa sechs Augen oder einer Hand breit abgekürzet. Diese sechs Augen werden zum Theil nebst den Blättern sauber weggeschnitten, ohngefähr in dieser Abwechslung: das unterste Auge wird mit seinem Blatt weggeschnitten: das zweyte Auge wird gelassen und nur das Blatt weggenommen: das dritte Auge wird nebst dem Blatt weggeschafft und in dieser Gegend das Auge eingesezt: das vierte und fünfte Auge wird wieder mit dem Blatt weggenommen und alle die sich etwa noch drüber befinden: nur das äusserste Auge wird nebst seinem Blatt stehen gelassen. Dieses leztere muß den Zug des Safts nach dem Okulirauge erhalten und befördern. Unter dem eingesezten Auge aber wird eins oder das andere wilde Auge gelassen, damit, wenn allenfalls das Auge verderben, oder von Insekten ausgefressen werden, oder sonst Schaden leiden sollte, ein neues Aestchen allda hervorkomme, um sich dessen auf den Herbst zum Okuliren auf das schlafende Auge, oder im folgenden Jahr bedienen zu können. Die meisten Augen aber werden weggeschnitten, damit sie nicht dem eingesezten Auge den Saft zu viel entziehen.

Hat der Baum seine Höhe zur Krone noch nicht, und man will ihn gleichwohl auf das treibende Auge okuliren, so werden oben an einem schiklichen Plaz in das mittelste Aestchen, als dem Schaftreis, nachdem die übrigen alle weggeschnitten worden, zwey Augen, — auf die gegenüber stehende Seiten, etwa 2 Zoll das eine höher als das andere, — eingesezt, davon das schönste, das erwächst, zum übrigen Schaft angezogen, das andere aber weggeschnitten wird.

Uebrigens ist die Verfahrungsart und Manipulation bey dem Okuliren aufs treibende Auge eben die, wie vorhin bey dem Okuliren aufs schlafende Auge gezeiget worden.

Werden

Werden kleine niedrige Stämmchen, besonders zu Zwergbäumen, okulirt, und haben solche dienliche Sommertriebe, so wird eben so verfahren. Alles was unter dem einzusezzenden Auge von Aestchen und Blättern und Augen sich befindet, wird weggeschnitten, bis auf etwa ein oder zwey Augen zur Reserve, wenn das Okulirauge mißrathen sollte. Zu äusserst wird ein Auge gelassen zum Zug. — Sollen auf zwey wohlstehenden Aestchen, die eine Gabel bilden, zu einem Spalierbaum zwey Augen eingesezzet werden, so lehret der Augenschein, daß jedes an der äussern Seite rechts und links in gleicher Höhe zu stehen komme. — Für Pfirschen und Abrikosen ist dieses Okuliren auch sehr zuträglich, und werden öfters noch versezbare Bäume auf den nächsten Herbst oder Frühjahr.

§. 12.

Fernere Behandlung und Besorgung der aufs treibende Auge okulirten Stämme.

Nach Verlauf von 10 — 14 Tagen werden die Augen anfangen zu treiben, da sodann das Band, wenn es einschneiden will, etwas gelüftet wird. Man macht es jedoch nicht eher ab, als bis das Auge einen Finger lang ausgetrieben hat. Alsdenn aber wird nicht nur das Band gänzlich weggenommen, sondern auch jegliches Reis zunächst über dem okulirten Auge, glatt und behutsam weggeschnitten, und hier kein Sturzel gelassen, damit es etwa noch bis Herbst etwas verwölben kann, das zwar meist erst das folgende Jahr vollkommen geschiehet. — Es ist dem neuen Reis sehr zuträglich, wenn auf das frische Holz etwas von der Baumkütte gedrükket wird. — Die übrigen wilden Augen, welche man beym Okuliren gelassen hat, werden nun auch sauber und glatt weggeschnitten, und die Aestchen, an welchen die eingesezten Augen etwa nicht bekleibet, werden gänzlich herausgenommen.

Was die in das Schaftreis okulirte Stämmchen betrifft, so wird, wenn das eingesezte unterste Auge gut angeschlagen, das Stämmchen an diesem Auge abgeplattet, d. i. sauber und glatt weggeschnitten und etwas Kütt aufgedrukt. Ist aber das obere ausgewachsene Auge und Reis schöner oder wohlstehender, gerader wachsend, so wird das unterste an der Rinde, jedoch ohne Verlezzung derselben, weggeschnitten (das jedoch auch erst im Frühjahr geschehen kann). — Wäre aber das unterste Auge verdorben, so muß es sorgfältig mit der Spizze eines Messerchens herausgenommen werden, damit diese etwas schadhafte Stelle wieder gut verheilen und verwachsen könne, und zu dem Ende auch etwas Baumkütte aufgedrukt.

Bisweilen bleiben auch manche Augen, die um Johannis eingesezzet worden, schlafend bis zum folgenden Frühjahr. — Ja man findet sogar bisweilen, jedoch selten, daß von denen aufs schlafende Auge okulirten Augen, ein ganzes Jahr hindurch schlafend, jedoch gesund, bleiben, und erst im zweyten Frühjahr ausschlagen. Der Fehler liegt gewöhnlich an der Wurzel.

Bey Einsezzung der Augen in die Kronenäste hat man auch darauf zu sehen, einmal, daß die Augen nicht hoch zu stehen kommen, nemlich nicht entfernt, sondern nahe bey dem Stamm; widrigenfalls im folgenden Jahren leicht vom wilden Ast Augen und Reiser austreiben, und wenn solche in Zeiten wegzuschneiden, übersehen, oder von Unkundigen nicht gekannt werden, wilde Früchte, unterhalb den Aesten mit guten Früchten, zum Vorschein kommen würden. — Hernach muß auch bey Einsezzung der Augen in Ueberlegung gebracht werden, wie die aus den Augen zu erwachsenden Reiser würden zu stehen kommen, ob sie nicht gegen einander wachsen, oder sonst auf dieser oder jener Seite einen üblen und unrechten Stand haben würden? rc. — Meist stehen sie am besten, wenn sie aussen hin zu stehen kommen. Sezt man aber auf zwey Kronenäste nur zwey

Augen

Augen ein, so stehen sie besser gegen innen. Denn sind sie gegen aussen eingesezt, und schlägt nur ein Auge an, so giebt es eine schiefe übelstehende Krone. Stehen aber die Augen inwendig, und schlägt nur eines an, so kann solches eine wohlstehende Krone machen.

Man suche ferner zu vermeiden, daß man keinen sogenannten Gabelbaum oder Scheerenbaum erziehe, deren zwey Hauptäste eine Gabel formiren. Solchen sind die Sturmwinde sehr gefährlich und werden am leichtesten von denselben in der Mitte gespalten. Ein solcher Gabelbaum aber entstehet, wenn man zwey Aeste eines Baumes weit oben okuliret. Sezt man aber die zwey Augen nahe gegen den Schaft hin, weit unten an den zwey Kronästen ein, so treiben die zwey erwachsende Reiser bald Nebenäste, und eine wohlbewachsene Krone.

Bey denen auf das treibende Auge okulirten Bäumen und Stämmchen ist in dem Sommer und Herbst hindurch fleißig nachzusehen, was etwa von wildem Nachtrieb sich äußert, und solcher von Zeit zu Zeit abzudrukken und wegzunehmen.

Im folgenden Frühjahr müssen alle in der Baumschule stehen gebliebenen aufs treibende Auge okulirten Stämme und Bäumchen, es seyen hohe oder niedrige, Kronenbäume oder Zwergstämme, an ihren neuen Aestchen, auf 2, 3, 4 oder 5 Augen, nach Beschaffenheit und Erforderniß des Baums und der Bestimmung desselben, zurükgeschnitten werden, und ist solches nicht zu unterlassen.

§. 13.

Vom Okuliren aufs treibende Auge im Frühjahr.

Auch das Okuliren im Frühjahr hat einen erwünschten Fortgang, und verschiedene Vortheile. Man kann nachholen, was im Herbst aufs schlafende Auge entweder verunglükket ist, oder versäumet worden. Die Reiser und Aestchen, welche von denen im Frühjahr eingesezten Augen erwachsen, bekommen einen grossen Vor-

sprung

rung vor denen, die um Johannis okulirt werden, und
as etwa mißlingt, kann auf Johannis oder Herbst
achgeholet werden.

Die eigentliche Zeit dieses frühen Okulirens ist
ie Pfropfzeit in die Rinde, d. i. wenn die Bäume in
Saft zu treten angefangen haben, und also die Rinde
ich löset. — Zu Okulirreisern nimmt man eben
ie, welche man zum Pfropfen bestimmt; man nimmt
ie nicht nur vom Baume frisch, sondern auch die, welche
nan in der Erde schon einige Zeit aufbewahret hat, die
nan abwäschet und wohl, wenn es nöthig ist, sich im
rischen Wasser ein wenig erquikken läßt. Lösen sich daran
chon die Augen, so wie überhaupt im ersten Frühjahr
uch vom Baume weg, nicht so gut als um Johannis,
o hat solches nichts zu sagen. Einmal empfehlen wir,
besonders jezzo, keine andere Zubereitung des
Auges als mit Holz, wobey das willige Lösen der
Rinde nicht unumgänglich nöthig ist; und hernach ist
diese wenige Saftigkeit vielmehr zum Anwach-
sen förderlich. — Ueber diesen Saz wird mancher
den Kopf schütteln. Allein welcher Baumerzieher auf-
merksam gewesen, wird öfters gefunden haben, daß das
Okuliren, so wie auch das Pfropfen, in den Spalt und
vornemlich in die Rinde, zwar eine Flüssigkeit des Safts
verlange, aber nicht einen allzu großen Vorrath, nicht
einen zu starken Erguß der Säfte, und daß
ein etwas welkes Reis und Auge besser bey einem safti-
gen Stämmchen gedeihe, als ein ebenfalls saftiges. Da-
bey zeichnen sich besonders manche Sorten Kirschen und
Abrikosen aus, wo man den Zeitpunkt genau in Acht
nehmen muß, in welchem sie der Einverleibung mit
fremden Säften fähig sind. Wie oft erstikt das Auge
der Kirsche bey vollem Saft, und warum ist alsdann
das Auge nicht blos vertroknet, sondern die Stelle am
wilden Stamm, wo die Einsezzung des Auges geschehen,
rund umher dürre, und gleichsam brandig? — Bey
diesem Frühjahrsokuliren kommt übrigens dem Pfropfer
auch

auch dieser kleine Umstand wohl zu statten, daß das Auge, welches mit Holz zugeschnitten wird, eine Steifigkeit hat, und bequemer zu behandeln und besonders gut einzuschieben ist, als ein Auge mit bloßer Rinde; denn im Frühjahr hat man keinen Blattstiel, daran man das Auge fassen könnte.

Bey diesem Frühlingsokuliren treibt zwar das Auge nicht so geschwinde aus, als beym Okuliren um Johannis, und kommt öfters nicht vor vier Wochen. Gleichwohl bekommt es vor dem Johannisauge in seinem Wachsthum einen großen Vorsprung.

Uebrigens ist die weitere Besorgung der im Frühjahr okulirten Stämmchen eben die, wie bey denen um Johannis okulirten: und bemerke man nur dabey, daß man das Band nicht allzufrüh wegnehme.

Man hat aber indessen die neuere Erfahrung gemacht, daß man auch im Herbst und Winter okuliren kann. Die Verfahrungsweise, welche auf der V. Kupfertafel fig. 1. 2. 3. 4. 5. deutlich versinnlichet wird, ist folgende: Man macht mit dem Kopulirmesser fig. 1. — welches, wie sich schon von selbst verstehet, scharf seyn muß, damit keine Fasern am Schnitt des Auges und Wildlings entstehen, — einen Queerschnitt etwas tief in den Wildling fig. 4. ohngefähr bey c; dann schneidet man von unten bey d das Holz bis an den Queerschnitt c ein oder drey viertel Zoll lang schräg aus, so daß das ausgeschnittene Holz ohngefähr einen halben Rehfußschnitt bildet. — Kann dieser Ausschnitt an einer Stelle geschehen, wo ein Auge stehet, so ist es um so besser, weil sich der Saft dahin zu ziehen, mehr gewohnt ist; doch ist solches nicht unumgänglich nöthig, und kann auch der Ausschnitt allenfalls auf einer glatten Stelle geschehen. — Man nimmt sodann das Edelreis, womit man okuliren will, und schneidet eben so über einem Auge, wie bey dem gewöhnlichen Okuliren, einen gleichen Queerschnitt und so tief, wie jenen, und von unten her in eben der Länge so aus, daß es auf den Ausschnitt

im

im Wildling genau und dergestalt paßt, daß oben und unten und auf beyden Seiten Rinde auf Rinde kommt. — Damit nun der Schild nicht zu lange oder zu kurz werde, so kann man sich ein solches Kopulirmesserchen dazu einrichten lassen, an dessen Hefte Tab. V. fig. 1. aa unten 2 Zäkchen von Bein, Horn, Messing oder Stahl angebracht sind, und welche einen Zoll oder ¾ Zoll von einander abstehen, damit man sowohl die Stelle des Wildlings zum Ausschnitt fig. 4. cd und fig. 2. b, als auch das einzusezzende Schild fig. 3. genau abmessen und bezeichnen könne. Auf solche Weise kann man bey einer kleinen Uebung und Genauigkeit sicher seyn, daß jedes gleiche Länge bekommt und daß Holz auf Holz, und Rinde auf Rinde zu stehen kommen werde. Dabey aber ist noch zu bemerken, daß der Ausschnitt aus dem Wildling nach der Beschaffenheit des zahmen Reises, woraus das edle Auge genommen werden soll, eingerichtet werden müsse. Ist das Edelreis dünne, und der Wildling stark, so muß man am lezteren den Ausschnitt nicht zu stark, sondern nur oberflächlich machen, damit er nicht größer, als der einzusezzende Schild werde. Auch darf man nicht den Ausschnitt weder des Wildlings noch des Edelauges bis auf das Mark machen, sondern bey beyden muß festes Holz bleiben, damit keine Höhlung entstehe, die Fäulniß verursachen und das Zusammenwachsen hindern würde.

Der Verband kann, wie bey dem sonstigen Okuliren mit Bast oder einem sonst schiklichen Bändchen geschehen. Es ist aber hier sonderheitlich sehr dienlich und nöthig, daß es mit Wachs oder Baumwachs, oder mit einer Baumsalbe wohl bestrichen werde, weil der Verband lange bleibt, und Schnee und Regen ausgesezt ist. — Uebrigens kann und muß hiebey das Band scharf angezogen werden, da Holz auf Holz liegt; wobey sich von selbst verstehet, daß das Auge des Edelreises in der Mitte des Schildes stehen müsse, fig. 5. und daß solches auch bey dem Verbande frey bleibe und herausstehe.

Auf diese Weise kann man nicht nur, wie bey dem gewöhnlichen Okuliren im Frühjahr und Sommer, sondern auch im Herbste von der Mitte des Novembers an und den ganzen Winter hindurch, wenn es leidliche Tage sind, okuliren, und wenn man dabey genau verfährt, so wird selten ein Auge verderben. Die auf solche Weise veredelte Bäumchen werden sehr freudig heranwachsen und den übrigen okulirten und kopulirten Bäumchen in ihrem Wuchse nichts nachgeben.

§. 14.

Vom Kopuliren, und der Verschiedenheit dieser Veredlungsart und ihren Vorzügen.

Das sogenannte Kopuliren, die Verbindung eines edlen Reises mit einem Kernstämmchen oder Wildling, ist nächst dem Okuliren eine ganz vortreffliche Veredlungsart, und ist nunmehro noch schäzbarer, nachdem sich nun durch sattsame Erfahrung erprobet, daß eine Winterkopulation statt finde, und diese Veredlungsart sowohl im Frühjahr als auch im Herbst nach zurükgetrettenem oder verdiktem Saft, ja den ganzen Winter hindurch, wenn das Wetter günstig, geschehen, und nicht nur mit eben so sicherem Erfolg, sondern auch noch mit mehrerem Vortheil und Güte für die dadurch erzeugten Bäume bewerkstelliget werden kann. — Auch selbst die Frühjahrskopulation hat mehrere Schäzbarkeit dadurch erhalten, da die Probe und Erfahrung zeiget, daß nicht blos Sammerschosse unumgänglich dazu erfordert werden, sondern auch auf alt Holz aufgesezte Reiser gedeihen, und auch zweyjährige Reiser anwachsen, und daher unter andern auch schöne und gesunde Zwergbäume mit dieser Veredlungsart zu erzeugen sind. — Auch daß man die Bequemlichkeit hat, dünnere Reiser auf dikkere Wildlinge zu kopuliren, im Fall man keine Reiser findet, die mit dem zu kopulirenden Ast oder Wildling gleiche Dikke hätten.

Das

Das Kopuliren ist eine so sanfte und glükliche Veredlungsart, die eigentlich keine Verwundung mit sich führt. Denn in dem Augenblik, da ich die äusserste Spizze des Baums schräg wegschneide, bedekke ich diese leichte Wunde überall mit eben dergleichen grünem und lebendigen Holz. Ist Schnitt und Verband so, daß beydes, genau schließend, auf einander gebracht wird, und die Luft keinen Zwischenraum zum Austroknen findet, so kann das edle Reis unmöglich zurükbleiben. — Und gesezt, es verunglükte ein oder das andere Reis, so ist übrigens der ganze Stamm unverlezt, und behält keine Wunde, wie sonst bey allen übrigen Veredlungsarten, sondern es schlägt aus dem nächsten obern Auge ein neues Reis fort. Man kann das Stämmchen zum zweyten- und drittenmal kopuliren, man kann es okuliren, man kann es pfropfen.

Man erhält ferner durch diese Veredlungsart baldige Bäume. Sobald die Kernstämmchen in die Baumschule versezt worden, es sey im ersten oder im andern Jahr nach ihrer Entstehung aus dem Kern, können sie eben sowohl kopuliret als okuliret werden. Und weil das Stämmchen, ohne in seiner Natur Gewalt gelitten zu haben, veredelt worden, so wächst auch das Bäumchen vorzüglicher freudig, als andere nach sonst üblicher Art veredelte Bäume. — Ausserdem giebt es überaus schön gewachsene Bäume. Die Veredlungsstelle verwächst in ein paar Monaten so, daß man fast gar nicht mehr erkennen kann, wo Reis und Wildling zusammengewachsen sind. — Und weil das Stämmchen keine heftige Verwundung und Verstümmlung leidet, keinen Spalt noch Einschnitt und also kein dürres Holz bekommt, so giebt es auch die gesundesten und fruchtbarsten Bäume, und — wenn sie durch das Winterkopuliren veredelt sind — auch die dauerhaftesten Bäume in Absicht auf den Frost.

§. 15.

Vom Kopuliren im Herbst und den Winter hindurch.

Das Winterkopuliren hat noch mehr Vorzüge vor dem Kopuliren im Frühjahr, als das Okuliren aufs schlafende Auge, vor dem Okuliren aufs treibende Auge. Man kann des Gedeihens des verbundenen Reises viel versicherter seyn, als bey der Frühjahrskopulation, die so leicht ein Nachtfrost vereitelt. — Es scheinet zwar sehr paradox, daß ein vor Winter und sogar im Winter aufgeseztes Reis von dem heftigsten Frost nicht sollte getödtet werden, da im Frühjahr ein einziger Nachtfrost so viele aufgesezte Kopulirreiser verdirbt. — Allein, wenn wir der Natur der Sache genauer nachdenken, so werden wir gar einleuchtend überzeugt, wie ein solches spät aufgeseztes Reis vor dem Verfrieren sicher sey, da jenes im Frühjahr in der größten Gefahr stehet. Der Frost zersprengt und zerreißt die Saftröhren, und alsdann scheiden sich die öhligten und salzigten Theile, und lösen sich auf. Hierin bestehet das Erfrieren. Haben sich nun aber die Saftröhren nach Verhältniß des Grades der Kälte entlediget, ist der Saft zurükgetreten, wie man sich ausdrükt, oder er hat sich verdikket, so findet kein Zersprengen derselben statt; wie wir an alten Bäumen sehen *). Wenn wir aber im Frühjahr ein Reis kopulirt haben, so füllt es sich, sobald es sich angesauget hat, bey dem neuen Trieb des Wildlings mit Saft an, daß die Augen quellen und ausschlagen wollen. Kommt nun ein harter Nachtfrost, so zersprengen die vollen Saftröhren, das heißt: es erfriert.

So-

*) Daß öfters große Bäume von heftiger Kälte zerplazzen, beweiset dagegen nichts. Es wird nie geschehen, als wenn Tages zuvor ein Regen gewesen. oder die Sonne den auf der Mittagsseite der Bäume anhängenden Schnee geschmolzen, und dadurch den verdikten Saft der Bäume in einige Flüssigkeit versezt hatte.

seyn, da sie in der Luft steinhart wird, und Regen und Austrokknung abhält.

Andere Baumerzieher haben angemerkt, daß das Aufbewahren der Kopulirreiser bis zum Gebrauche nicht wenig Antheil am Anschlagen oder Nichtgerathen der Winterkopulation habe, und halten für nöthig, die Reiser entweder im Keller aufzubewahren, oder im Garten ganz, bis auf das äußerste Auge in die Erde zu stekken, und zwar dieselben jederzeit auf die Mittagseite zu bringen. Jene Reiser, soweit sie in der Erde gestekket, seyen ihnen alle bekleibt: aber die Hälfte, die über der Erde hervorgestanden, seyen ausgeblieben, besonders wo der Fall Statt gefunden hatte, daß sie nicht auf der Sommerseite gestekt waren. Auch warnen sie, daß man keine unreifen Reiser zur Winterkopulation brechen solle, letzteres hat allerdings seine Richtigkeit. Unreife Reiser taugen niemals, oder äußerst selten. Auch ersteres, daß man die Reiser nicht auf die Nordseite des Gartens eingraben und aufbewahren solle, mag seinen Grund haben; aber nur — was die Kopulirreiser für den Winter betrift. Bey Pfropfreisern für das Frühjahr sollen sie in einem ganz schattigen Plaze im Garten eingestekt werden, weil sie sonst auf der Sommerseite die warme Sonne in Vegetation sezet. Pfropfreiser welche der Verf. im Schatten über Winter eingegraben und davon noch im May bey bereits ausgeschlagenen Bäumen zum Pfropfen angewendet hatte, schlugen sehr gut an, weil sie noch schlafend waren. In der Sonne würden sie getrieben haben und gänzlich untauglich gewesen seyn.

§. 16.

Weitere Bemerkungen vom Kopuliren, und von den dazu dienlichen Reisern.

Das Kopuliren ist eigentlich eine Pfropfungsart und zwar die ungekünstelste Pfrofungsart, vermittelst welcher ein Pfropfreis von gleicher Dikke mit dem

zube-

zubepfropften Reis oder Wildling an oder in denselben durch einen Schnitt (oder auch durch mehrere Einschnitte), gepasset und mit ihm verbunden wird, daß sie zusammenwachsen. Die Verbindung erstrekt sich blos auf zwey dünne Reiser, wobey Wechsel der Wärme und Kälte durch Ausdehnung und Zusammenziehung keine merkliche Verrükkung machen kann.

Das Kopuliren im Frühjahr geschiehet um die gewöhnliche Pfropfzeit, wenn der Saft eintritt, Ausgang März und im April, je nachdem sich der Frühling anläßt.

Jung Holz auf jung Holz, d. i. Sommerlatten, Schosse oder Reiser vom lezten Jahre auf dergleichen vom nemlichen Sommer schlagen am geschwindesten an. Allein nicht weniger geräth auch alt Holz auf jung Holz, und junges Holz auf altem, und altes auf altem. Man kann nemlich 5, 3jährige Reiser auf 2, 3jähriges Holz kopuliren: man kann einjährige Sommerlatten auf 2, 3jähriges Holz sezzen, auch 2jährige Triebe auf 3 und mehrjähriges Holz ꝛc.

Das Reis und der Wildling muß einerley Dikke haben. Mittelmäßig dikke Reiser, die etwas stärker sind, als ein Pfeifenstiel, sind am besten. Es dienen aber auch Fingers dikke Reiser, und dünne, wie eine Schreibfeder.

Die Hauptsache ist, daß das Reis und der Wildling durch den Schnitt vollkommen auf einander passend gemacht werde, und Rinde auf Rinde zu stehen komme. — Es kommt zwar auf den Bast, auf die innere grüne Rinde, die unmittelbar auf dem Splint oder Holz liegt, an, und daß diese mit dem Bast des aufgesezten Reises gleichstehe, weil sich hier die Saftröhren mit einander verbinden müssen. Allein allermeist kommt diese Rinde auf einander, und folglich auch Holz auf Holz, und Mark auf Mark, wenn die äußere Rinde vollkommen passet und keine vorstehet. — Und dann muß auch beym Verband das Reis nicht

ver-

schoben werden. — Das Mark an sich hat übrigens hier keinen Einfluß, und liegt nichts daran, ob es genau auf einander passet und stehet, oder nicht.

§. 17.

Von der Verschiedenheit der Kopulirmethoden.

Da ich es dem Zwek eines Handbuchs angemessen erachte, sich ohne Zurüklassung der wesentlichsten Kenntnisse der möglichsten Kürze zu befleißigen, so übergehe ich alle diejenigen Methoden dieser Veredlungsart, welche mit Künsteleyen und mehreren Einschnitten verbunden sind, und nur mit mehreren Umständen und Zeitversplitterung dennoch nur zu einem und demselben Endzwek führen, da ich auch wohl versichert seyn kann, daß die allermeisten Gartenfreunde und Baumerzieher sich lieber des kürzesten Weges, zum Ziel zu gelangen, bedienen, und das Einfache mehr, als das Gekünstelte, lieben werden. — Jedoch habe ich auf der II. Taf. unter fig. 4. 5. 6. einige dergleichen Verschiedenheiten der Einschnitte zum Kopuliren vorgestellt, welche ein jeder nach eigenem etwanigen Belieben vermehren, oder verändern kann. Wobey aber zu bemerken, daß bey winklichten Einschnitten der Hauptschnitt selten so glatt und sauber zu machen ist, als bey planem Schnitt durchaus, und gleichwohl in der Hauptsache Alles auf Eins hinausläuft.

§. 18.

Von der Manipulation und den Handgriffen der einfachen Kopulirmethode.

Der leichte Handgriff bey dem gewöhnlichen Kopuliren bestehet darin, daß man den zwey an Dikke gleichen Reisern, dem edlen Reis und dem Wildling, einen schrägen, rehfußartigen Zuschnitt nach Taf. II. fig. 7. giebt, daß sie genau auf einander passen, und nicht nur Rinde auf Rinde zu stehen komme, und nirgends vorstehe, sondern auch inwendig keine

keine Höhlung oder Vertiefung sey, und also auch Holz auf Holz, und Mark auf Mark aufstehe.

Diese Art des Schnittes, wozu die Hand ohnedem bey Abschneidung eines Reises gewöhnt ist, lernt man gar bald, wenn man es nur etlichemal an ein Paar Weiden, oder anderen grünen Reisern übet.

Bey jeder Anwendung dieses Schnittes zum Kopuliren aber untersucht man zuerst, wo die schiklichste gleiche Dikkung des Reises und des Wildlings befindlich ist, zeichnet solches auf beyden mit einem leichten Einschnitt (auf der Seite die ohnedem wegfällt), plattet zuerst den Wildling ab *), und giebt ihm einen Zoll langen schrägen Schnitt, so, daß das Mark in der Mitte zwischen dem Anfang und Ende des Abschnitts stehe, und ebnet denselben wohl, daß keine Erhöhung oder Vertiefung zu merken ist. Sodann wird das ebenfalls abgeplattete edle Reis (welches, wie ein Pfropfreis, nur 2, 3 oder höchstens 4 Augen haben soll), auf der linken Hand liegend in gleicher Länge schräg zugeschnitten, daß es ebenfalls ganz glatt und eben, und an der Rinde nirgends verkerbelt und faserig seye (deswegen das Messerchen, dessen Gestalt fig. G. Taf. I. dazu bequem ist, recht scharf seyn muß). Hält man es nun mit zwey Fingern auf den Schnitt des Wildlings, und es passet etwa noch nicht genau, so wird mit vorsichtigem Schneiden auf einem oder dem andern, wo es fehlet, nachgeholfen; und wenn es sodann vollkommen passet, aufgebunden.

Bey dem Zuschnitt des Kopulirreises thut man sehr wohl, wenn man auf seinem Rükken ein gutes Auge zu stehen macht, das in den Verband kommt, und deswegen den Rehfußschnitt etwas lang fässet. Sollte etwa das Kopulirreis abbrechen, oder die Augen ausgefressen werden, oder sonst Schaden leiden, besonders aber durch

*) Abplatten heißt nach der Gärtnersprache, ein Reis gerade, flach und glatt abschneiden, im Gegensaz vom schrägen und länglichen Schnitt, der oben scharf und gleichsam schneidend zuläuft.

einen späten Frost die Augen, weil sie eben in der Milch stehen, verderbet werden, so lüftet man das eingeschlossene und verbundene Auge, welches denn zur Verwunderung treibt.

Bey dem Aufbinden oder Zusammenbinden des edlen Reises mit dem Wildling ist nun auch ein und das andere sorgfältig in Acht zu nehmen. — Das Beste dazu ist der oben bey dem Okuliren angerühmte weiße Bast, der bey diesem Geschäfte fast unumgänglich nöthig mit Wachs gewichset seyn muß. Denn da etliche Finger der linken Hand das zu umbindende Reis anfangs feste aufdrukken und halten müssen, so ist sehr nöthig, daß das Band etwas kleberig sey, damit es bey dem Nachlassen der rechten Hand nicht sogleich aufspringe und sich aufrolle. Zudem macht das Wachs das Band auch stärker, und schüzzet die Veredlungsstelle besser für Regen und Nässe. — Aber nur bediene man sich keines naßgemachten Bastes, welches hier noch schädlicher ist, als beym Okuliren, ja ein gewisses Verderben des Reises verursachen kann, weil ein solches nasses Band, das sich durch die Feuchtigkeit zusammengezogen hat, sich wieder ausdehnet und länger ist, wenn es trokken wird, folglich aber das edle Reis lokker wird, und die Luft zwischen die zusammengesezten Reiser dringen kann, und das Zusammenwachsen vereitelt wird. Man nehme es lieber ganz trokken, wenn es nicht gewichset ist.

Das Band wird in der Mitte desselben und auch bey der Mitte der Veredlungsstelle unter oder ober den Fingern, die das Reis halten, angelegt und etlichemal umwikelt, bis man die Finger wegthun kann und das Reis in etwas in seiner Lage durch den Bast gehalten ist. Sodann wird das Reis, wenn es etwa verrukket ist, wieder in seine rechte Lage gedrukt, die zwey Theile des Bandes mit beyden Händen ergriffen und entweder auch übers Kreuz, wie beym Okuliren, oder auch nur anders, wie es einem am bequemsten ist, unter stetem starken Anziehen so verbunden, daß

der

der ganze Schnitt bedekt ist, und zulezt mit einem Knopf verwahret.

§. 19.

Vom Kopuliren bey ungleicher Dikke des Wildlings und des Kopulirreises.

Ist man in Verlegenheit, daß man kein anderes Kopulirreis anwenden kann, als ein solches, das dünner ist, als der Wildling, so kann man auf folgende Weise zu Werk gehen, die auch gut gelinget und sehr bequem ist: Man plattet den Wildling Taf. II. fig. 20. etwas weniges schräg ab: schneidet alsdenn das Kopulirreis fig. 21. entweder auf die gewöhnliche Art nach fig. 7. zu, und zwar in der Länge eines starken Zolles, oder mit einer Einkerbung nach fig. 21. a. welche aber nicht unumgänglich nöthig ist, sondern ganz wegbleiben kann. In eben dieser Länge schneidet man auf der hohen Seite des Wildlings, wo nemlich der Schnitt der Platte ausgegangen ist, die Rinde nach derjenigen Breite weg, als das zugeschnittene Kopulirreis hat. Bey diesem Schnitt b c darf das Holz, wenn das Reis nicht stark ist, nur oberflächlich in der Mitte berühret werden. Und da nun die innere grüne Rinde stark blos liegt, so kann es nicht fehlen, daß das Kopulirreis sich ansaugen und wachsen muß. Ist aber das Kopulirreis etwas stark und dikke, so wird von dem Holz des Wildlings mehreres weggeschnitten, und neben Rinde auf Rinde wohl gerichtet. Ist solches nun wohl angepasset nach fig. 22., so wird es mit dem Wildling auf die vorhin beschriebene Weise verbunden, und darauf die Platte mit dem Baumkitt oder etwas Baumwachs verschmieret. Diese Methode fehlet fast nie.

Englische Methode. Taf. II fig. 24. und 26.

In England verfährt man beym Kopuliren eines dünnern Reises mit einem dikkern Wildling auf folgende unter sich etwas verschiedene Weise. Das Reis Taf. II.

fig. 25. wird schief von e nach f wie beym Kopuliren auf gleiche Dikke, geschnitten; der Wildling fig. 24., nachdem er etwas schräg abgeplattet ist, bekommt sodann da, wo der Schnitt zum Anplatten geschehen soll, noch eine Abschärfung a b. Alsdann wird der Abschnitt an der Rinde von d nach c gemacht nach der Größe und Breite des Schnittes e f am edlen Reis, und darauf angesezt und angebunden.

Es ist natürlich, daß der Schnitt am Stamm c d eine gerade Fläche seyn muß, also derselbe bey c oben breiter wird, als der Schnitt des Reises bey e ist. Allein es ist genug, wenn nur unten f gut an d anschließt. — Ist das edle Reis dünne und der Wildling viel dikker, so wird der Schnitt c d gar nicht auf das Holz kommen, und der grüne Bast kaum halb abgeschnitten werden. Und das wächst vortrefflich: erfordert keine große Accuratesse, und geht folglich sehr geschwind.

Ferner wächst das Reis, wenn der innere Rand des Bastes oder Holzes am Reis und Wildling auf einander treffen.

Nicht weniger wächst dasselbige, wenn der Bast desselben mitten auf den Bast des Wildlings kommt, und also weder die äußere noch die innere Flächen sich berühren.

Daß nun aber an dem Wildling oben bey a b der schräge Schnitt an der Schärfe der Platte angebracht wird, und zwar gegenseitig schräg: ja daß viele Baumpflanzer den Wildling von h nach g (Taf. II. fig. 26.) hoch gegenseitig schräg abschneiden, davon geben sie diese Ursach an: „damit der in den höhern Theil g kommende „Saft, welcher gegen h wieder herunter laufe, das „oben bey c eher troknende Reis feucht erhalte.“ — Wenn aber das Reis angewachsen, so schneidet man den obern Theil des schrägen Wildlings aufwärts schräg nach der Linie i h (fig. 26.) weg, damit die Platte überwachsen könne.

Auf

Auf eine und die andere zuverläßige Kopulirmethoden will ich hier noch ferners aufmerksam machen. Die eine kann das Kopuliren mit dem Zugreis heißen: und die andere ist die Wurzelkopulation. — Das Kopuliren mit dem Zugreis ist Tab. V. fig. 6. versinnlichet. Der erste Schnitt a geschiehet über dem gegenüber stehenden Zugast b hin, mit einem Rehfußschnitt. Das Edelreis c wird alsdenn auf die gewöhnliche Weise bey d schräg zugeschnitten, und der Wildling auf der tiefen Seite beym Anfang des Rehfußschnittes oder der schrägen Abplattung bey e jenem Zuschnitt des Edelreises anpassend gemacht, und so viel weggeschnitten und abgeschärft, als erforderlich ist, daß die innern grünen Rindenlagen aufeinander passen und zusammen zu liegen kommen. Ist etwa der Schnitt e am Wildling breiter geworden, als der Schnitt d am Edelreis, daß nur eine Seite der grünen Rinde desselben auf jenen Schnitt passet, und man hat kein anderes Edelreis, dem Fehler abzuhelfen, so passe man es nur auf der einen Seite an: es wächset gleichwohl an. Nur ist leicht zu schliessen, daß die Accuratesse besser, und der Trieb stärker ist, wenn der ganze Schnitt des Edelreises auf den Schnitt des Wildlings passet. — Ist das Reis angeschlagen, so wird alsdann der obere Theil a mit dem Zugast b nach der punktirten Linie weggeschnitten.

Diese Methode ist überaus sicher und unfehlbar anschlagend. Das Zugreis unterhält den Safttrieb und das Anspielen des Saftes an das angefügte Reis. — Auch ist diese Methode die sicherste, wenn man Wildlinge in der Stube veredlen, und hernach in die Erde einsezzen will.

Was nun die andere Kopulirmethode, die Wurzelkopulation betrifft, so ist solche eine überaus schöne und vortreffliche Veredlung und Fortpflanzung der Bäume, und geschiehet an ausgegrabenen Wurzelstükken. Sie ist auf der Kupfertafel V. fig. 7. 8. 9. versinnlichet. — Wie leicht kann man zu einer Menge

ausgegrabener Wurzelstükke kommen! = = Sie können von der Dikke eines Daumens und noch dikker, bis zu der Dünne eines Federkiels seyn. Vier Zoll Länge ist hinreichend, wenn ein solches Wurzelstük mit einigen Haar= oder Nahrungswurzeln versehen ist; je mehr aber, je besser. Nur muß man darauf sehen, daß die Wurzelstükke frisch seyen; sonst misrathen sie, wenn sie ausgetroknet sind. Wenn man daher in der Stube Wurzelstükke kopuliren will, so thut man wohl, wenn man dieselbigen sogleich nach dem Ausgraben oder aus der feuchten Erde weg — (denn die feinen Haarwurzeln vertragen nicht lange die Luft, ohne auszutroknen) — in einen Zuber Wasser wirft, und sie aus demselben mit dem Kopulirreis versieht, auch nach dem Kopuliren, so lange, bis an den Verband ins Wasser stellt, bis man sie in die Erde einsezzen kann. Die Manipulation ist die gewöhnliche, wie sonst auch beym Kopuliren, mit einem dünnern Reis, und eben die wie vorhin gezeigt worden. Man schneidet nemlich nach fig. 7. das Edelreis schräg zu, und dem Wurzelstük giebt man einen gemäßen passenden Abschnitt, daß die Rinden auf einander zu liegen kommen. — Der Verband nach fig. 8. ist der nemliche, wie sonst, und er ist desto leichter und bequemer mit einem Stükchen Bast oder einem sonstigen Bändchen zu machen, das bey Wurzeln Holz und Rinde schwammichter und nachgiebiger ist, als das Holz des Stammes oder Astes, eben deswegen aber auch geneigter zum Verwachsen, wie alle geheilte Wurzelbeschädigungen zeigen.

Es können nun diese also kopulirten Wurzelstükke sogleich in die feuchte Erde zum An= und Fortwachsen eingesezzet werden, und man wird den besten Erfolg sehen. Jedoch erwählet man gerne den allersichersten Weg. — Und da ist bekannt, wie zuträglich dem baldigen Anwachsen der Wurzeln das Einschlämmen beym Einsezzen sey. Dieses ist nun hiebey mit wenigem Wasser und geringer Mühe anzuwenden, gleichwohl aber von außerordentlichem Nuzzen und desto baldigerem Trieb

und Gedeihen. Damit nun aber nicht etwa die anhaltende Nässe und Feuchtigkeit im Erdboden, — da die Kopulirstelle 1 bis 2 Zoll tief in der Erde zu stehen hat, und also ganz damit bedekket seyn muß, — dem angebundenen Edelreise nachtheilig seyn möchte, so bediene ich mich dabey meines Baumküttes und umgebe damit den ganzen Verband der Kopulirstelle mit einem Klümpchen von ohngefähr eines halben Eyes Größe nach fig. 9. und sezze und schwämme das kopulirte Wurzelstük damit so ein, daß dieser kleine Balle ganz mit Erde bedekket wird. — Dieser Kütt, welcher in der freyen Luft steinhart wird, bleibt in der Erde weich und nachgiebig, hält aber jedoch die übermäßige Feuchtigkeit ab, befördert das Anwachsen, und wird nachher selbst der Wurzel zu einer kleinen Düngung. — Wegen dem etwaigen Einschneiden des Verbandes bey zunehmendem Wachsthum und mehrerer Dikke der Wurzel und des Edelreises, und des etwa nöthigen Aufbindens darf man ausser Sorgen seyn. Der Bast hält in der feuchten Erde nur so lange gut zusammen, bis das Reis wohl angewachsen ist. Nach und nach wird es durch die anhaltende Feuchtigkeit und Mangel der äußern freyen Luft mürbe, daß er bey zunehmendem Wachsthum der Kopulirstelle nachgiebt, und sich selbst von einander gehet.

Dieses Wurzelkopuliren macht einem Gartenfreunde viel Vergnügen, da er dieselbe in Wurzeln, gleich andern Pfropf- und Kopulirreisern treiben, und nicht ein einziges Stük zurükbleiben sieht. Er kann dieses Geschäfte mit der größten Bequemlichkeit in einer temperirten Stube auf seinem Stuhle verrichten, frühe oder spät im Frühjahr, auch bey übler Witterung. Kann er seine kopulirten Wurzelstükke nicht so bald in die Erde bringen, so können sie ohne Schaden etliche Tage im Wasser stehen, ja es wird in denselben ihre Vegetation fortgehen, als ob sie bereits in der Erde stünden.

Ausser dieser Bequemlichkeit und dem guten und unfehlbaren Gedeihen der Impflinge oder Wurzelstükke hat diese

diese Kopulirart den wichtigen Vortheil, daß man um zwey Jahre früher zum Baum kommt. Es werden nämlich diejenigen zwey Jahre gewonnen, in welchen man von der Kernsaat an den Wildling soweit erziehen muß, daß man denselben veredeln kann. Ja man kann oft leichter zu Wurzelstücken kommen, als zu Wildlingen. Jeder wilde Apfel- Birn- Kirsch- oder Pflaumenbaum liefert dieselben. Oder hat man einen dergleichen abgängigen Baum mit gesunden Wurzeln, und der nur ausser der Erde schadhaft geworden, so kann man eine Menge davon erhalten, und man kann zu dem Ende den Stumpf eines solchen Baumes ein Jahr lang zu diesem Behuf stehen lassen. — Ferner kann man aus einem kopulirten Wurzelstück den schönsten und geradesten Stamm erziehen, und zugleich den gesundesten. Er wird durch keine Pfropfstelle verunstaltet. Wie oft geschiehet es, daß bey der schönen Veredlungsart des Okulirens das Auge bey der Birne waagerecht auswächset, und aller angewandten Mühe und Anbinden ungeachtet der Baum unten eine Krümme bekommt! — Nicht selten schlägt mit der Zeit das Edelreis in der Erde selbst Wurzeln, zumal wenn man ein Auge in den Zuschnitt und den Verband richtet, welches man auch nie unterlassen soll. Stößt nun etwa ohngefähr dem Baume ein Unglück zu, so kann er wiederum ächt aus seiner Wurzel erzogen werden.

Diese Wurzelkopulation dienet selbst zur Fortpflanzung fremder Holzarten, die sich nur durch Saamen füglich vermehren lassen. Fehlt es nun an demselben, und man hat ein vorhandenes Exemplar, so wird man es auf Wurzeln von Bäumen, die mit denselben in Verwandtschaft stehen, erwünscht vervielfältigen können, wie man z. B. die Akazie auf Wurzeln von Eschenbäumen, die Nordamerikanische Butternuß, Juglans nigra und oblonga, wie auch die alba oder Hikery auf Wurzelstükken unserer gewöhnlichen teutschen Wallnuß (Juglans regia) erwünscht fortpflanzen kann.

kann. — Die Natur ist tausendfältig in ihren vegetabilischen Erzeugungen und Kräften. Wie oft findet man in umgerottetem Boden Würzeln von ausgehauenen Bäumen, Weinstökken nach vielen Jahren lang noch im Leben und mit Saft angefüllt! Würden sie in ihrer rechten Lage in der Erde gewesen seyn, daß sie entweder selbst ein schlafendes Auge hätten entwikkeln können, oder hätte man ihnen durch die Kunst ein Zugreis zugesellet, das ihnen die eingesaugten Säfte abgenommen und über sich geführt hätte; so würden grosse Bäume und Stauden da stehen. Man wäge in Gedanken das Wurzelvermögen einer bereits ausgebildeten Wurzel ab gegen den Stekling eines Quittenzweiges, einer Weinrebe ꝛc. Diese müssen zu gleicher Zeit Wurzeln machen und die Triebe der ausschlagenden Augen versorgen. Hier bey dem kopulirten Wurzelstükke ist das Wichtigste schon gemacht und vorhanden. Wie leicht kann es die Paar aufgesetzte Augen versorgen, und wie stark muß denn der Trieb seyn, wenn die Wurzeln recht angewachsen sind und sich vermehren; und wie förderlich ist hiebey das Einschlämmen! — Nur sehe man darauf, daß die Wurzelstükke bei ihrem Ausheben nicht zu lange der Luft ausgesezzet werden, und vertroknen, welches die einzige Ursache ihres Nichtgedeihens seyn kann.

§. 20.

Von den Kopulirreisern, und der Zeit sie vom Baum zu schneiden.

In Ansehung der Güte hat es mit den Kopulirreisern eben die Bewandniß, wie bey den Pfropf- und Okulirreisern, daß sie nemlich nicht nur an sich gesund, inwendig am Kern nicht roth oder am Bast schwärzlich, (welches ein Zeichen ist, daß sie verfroren sind), sondern auch von einem gesunden Baum fruchtbarer Art, nemlich daß sie keine Wasserschosse und keine Fruchtreiser seyen.

Die

Die Zeit, wann diese Reiser zu sammlen, und vom Mutterbaum zu schneiden, ist entweder unmittelbar bey dem Kopuliren selbst, oder im Februar, im Jänner, ja im December und November, wenn nur der Saft zurükgetreten ist, und die Blätter abgefallen sind; denn alsdann ist das Reis schlafend. — Man bemerke nur, was oben erwähnt worden, und je saftiger der Wildling, je stärker er bereits im Trieb ist, ein desto mehr trokkenes Reis nehme man zum Aufsezzen. Ein solches kann den starken Zufluß des Safts mehr vertragen und gleichsam leichter verdauen, als ein bereits mit Saft angefülltes Reis, denn ein solches muß durch den starken Erguß des Saftes aus dem Wildling erstikken, weil es ihn nicht fassen kann, und noch keine Blätter hat, den Ueberfluß durch deren Poren auszudünsten. *)

Die im Winter oder März gesammelten Kopulirreiser, stekke man im Garten im Freyen, jedoch an einem schattigten nördlichen Plaz, damit sie die Sonne im Frühjahr nicht ins Treiben bringen möge, spannenlang in die Erde, lasse sie bis zum Gebrauch stekken, und wasche sie sodann ab. Auf solche Weise in der Erde kann man die Kopulir- und Pfropfreiser lange gut erhalten, und wenn man ausser der Zeit im September oder October in einen Garten käme, und gerne etliche Pfropfreiser mitnehmen wollte, so wikle man sie in ein nasses Tuch, nehme sie mit, und schlage sie zu Hause im Garten in eine schattigte Ekke ein, und lasse sie über Wintern ruhig stehen bis zur Pfropfzeit. Solchen Pfropfreisern ist auch dienlich, wenn man sie mit etwas altem Holz abbricht. — Mische [illegible] man [illegible]

*) Von dieser Wahrheit überzeugte ich mich durch entgegengesezte Proben: ich nahm ein altes vom November her in der Erde aufbehaltenes Pfropfreis, und kopulirte es mit einem Wildling, der so stark im Saft stand, daß die Knospen bereits aufgebrochen waren. Ich kopulirte einen gleichen mit einem vollsaftigen Reis vom Baum weg: Dieses verdarb, und jenes schlug glüklich an.

man an einem Frosttage im Winter ohngefähr bey einer Gelegenheit an einem fremden Ort einige Pfropfreiser brechen, so ergreife man sie nicht mit blossen Händen, sondern mit Handschuhen, bringe sie auch nicht an einen warmen Ort, sondern lege sie eine halbe Stunde in kaltes Wasser und lege sie zu Hause in die Erde. Denn das schnelle Aufthauen von den warmen Händen oder der Stube würde sie gleich den verfrornen Gliedern, wie auch andere Gewächse verderben. — Eben so mache man es auch mit gefrornen Pfropfreisern, so man etwa geschikt bekommt, oder grabe sie sogleich in die Erde und lasse sie darinnen aufthauen, so schadet ihnen der Frost gar nichts.

Will man Pfropfreiser in Kistchen oder Schachteln verschikken, so ist die beste Weise, die Reiser an jedem Schnitt mit Baumwachs zu verkleben, um ihre Austroknung zu hemmen, und sie sodann in etwas feuchtes Moos zu wikkeln. Allzunaß soll man sie nicht einpakken, davon schwellen sie auf und es ist ihnen nicht heilsam, sie schlagen ohnedem besser an, wenn sie etwas trokken und gleichsam hungerig sind, und auf einen saftigen Wildling kommen. Damit sie aber nicht zerschnitten werden dürfen, so nimmt man schmale und lange Schachteln oder Kistchen, und bohret neben etliche Löcher ein, um sie durch etwas Luft gesund zu erhalten. Sind aber die Reiser schwach und dünne, und der Transport weit, so ist es besser, wenn solche, anstatt sie mit Baumwachs zu verkleben, in saftige Früchte, Aepfel, Birnen, Rüben, Kartoffeln ꝛc. gestekt, und sodann in ganz wenig feuchtes Moos geleget und gepakt werden. — Erhält man etwa allzufeuchte und aufgequollene Reiser, so müssen sie vor dem Gebrauch etliche Tage einige Zoll tief an einem schattigten Plaz in die Erde gestekket werden, daß sie ihre überflüssige Feuchtigkeit ausdünsten.

§. 41.

§. 21.

Von Behandlung und Besorgung der kopulirten Bäumchen.

Wenn die edlen Reiser auf den kopulirten Stämmchen zu treiben anfangen, so übereile man sich nur nicht mit Abnehmung des Bandes. Ein geringer Stoß verunglükket das aufgesezte Reis: denn in den ersten Paar Monaten ist es gar zart, und klebet nur an der Rinde, daher es unumgänglich nöthig ist, daß man es vor dem ersten Hakken in der Baumschule nicht aufbinde, wenn auch die Augen fingerlang ausgetrieben haben. Wenigstens ist ihnen, wenn das Band stark einschneiden will, zuträglich, daß man das Band nur lüftet und wieder, jedoch etwas leichter, umwikle, und sodann jedem kopulirten Stämmchen einen leichten Pfahl beystekke, und es, jedoch ganz behutsam, anbinde. — In der Mitte des May sind die meisten, besonders Steinobst, dazu tüchtig, bey sehr jungen dünnen Reisern aber und bey Kernobst kann das Band bis Ende May bleiben.

Wenn die belassene 2, 3 oder 4 Augen ausgetrieben haben, so schneide man keines der überflüssigen Triebe im ersten Safttrieb weg, um das Hauptreis, das man etwa zum Schaftreis zu einem Hochstamm erwählet hat, höher zu treiben. Dadurch wird es ganz in seinem Trieb durch Alteration des Safts zur Unzeit gestört. Will man ja nur ein Reis, und solches schnell wachsend haben, so müssen sogleich die überflüssigen Augen, ehe sie Blätter treiben mit dem Finger abgedrukt werden; auch die Reiser am Schaft, die man zur Verdikkung desselben hat stehen gelassen, dürfen nicht etwa zum stärkern Trieb des obersten veredelten Reises vor dem zweyten Safttrieb abgeschnitten werden; das würde eben auch gerade das Gegentheil bewirken. Wenn ja ein oder die andere Seitenästchen zu stark wüchsen, und den obern Reisern zu wenig Nahrung zukommen zu lassen scheinen möchten, so dürfen nur etwa dieselben an den Spizzen mit den Fingern abgezwikt werden, um sie nur solchergestalt

gestalt im Saft irre zu machen und im Wachsthum zu stören. — Ist aber der erste Safttrieb vorbey, so kann im August zur Verstärkung des obern Reises hin und wieder am Schaft ein und das andere weggeschnitten werden, jedoch nicht sämmtliche auf einmal, und wenn der Schaft im Verhältniß seiner Höhe nicht dikke genug ist, und er die Krone zu machen anfangen kann, so soll ihm gar kein Aestchen bis nach Abfallen des Laubes genommen werden. Dieses gilt für die Frühjahrs- und Herbstkopulirte.

§. 22.

Vom Pfropfen und dessen verschiedenen Veredlungsmethoden.

Obschon das Pfropfen eine Veredlungsart ist, die man so selten als möglich gebrauchen soll, weil sie der Natur die größte Gewaltthätigkeit anthut, so kann man doch dasselbe in einer Baumschule nicht ganz entbehren. Man hat hier und da ein gesundes dikkes Stämmchen, das weder zum Okuliren noch Kopuliren taugt: das krumm gewachsen, vom Wind abgeworfen, oder sonst in seiner Höhe mißrathen ist, und gleichwohl durch das Pfropfen ein schöner Hochstamm oder Zwergbaum werden kann. — Vorzüglich aber ist auch das Umpfropfen erwachsener und älterer Bäume eine öfters nöthige und rathsame Sache, und keine andere Veredlungsart ist hierbey anzuwenden, noch zur Zeit bekannt, als das Pfropfen.

Es unterscheidet sich aber diese Veredlungsart in das Pfropfen in den Spalt, und in das Pfropfen in die Rinde. Jenes ist das heftigste, weil der Baum durch das Herz oder Mark wohl einen halben Finger lang gespalten wird, und diesen Spalt, wenn zumal eins von den beyden aufgesezten Reisern ausbleibt, bisweilen bis ins Alter nicht vollkommen verwächset, und folglich dürres Holz an der Wunde entstehet, das einen Anfang zum Brand und Krebs giebt. Jedoch ist solches nicht von allen und jeden, sondern von wenigen gepfropften Bäumen zu sagen, und nur hauptsächlich von solchen, welche auf

bereits

bereits starke Wildlinge gepfropfet waren und davon das eine Reis ausgeblieben oder verdorben ist. Wenn das Bäumchen in seiner gehörigen Dikke, und nicht allzu dikke, gepfropfet wird, beyde Reiser gut anschlagen, daß die Rinde in dem zweyten Sommer gut verwölbet, und der Schaft flötig fortwächset, so kann es einen vollkommen guten, gesunden, dauerhaften und fruchtbaren Baum geben. Man wird wenige erwachsen gewesene und umgehauene Bäume finden, an welchen man noch etwas von der Pfropfwunde entdekken kann, und findet man viele gepfropfte Bäume, die 60, 80 und mehr Jahre alt sind. Ich habe deren sehr viele, die umgehauen und gespalten waren, beobachtet und genau untersucht. Aeusserlich war zwar allermeist die Pfropfstelle bis ins hohe Alter sichtbar: aber inwendig fand man nicht die mindeste Spur eines Spalts oder dürren Holzes, sondern alles war gesund und so verwachsen, als ob es zusammen gegossen wäre; nur der etwas wellenförmige Lauf der Holzfasern an der Pfropfstelle ließ die eigentliche Pfropfstelle von innen merken, äusserlich aber mehr der dikkere Wulst an der Rinde. —

Noch mehr wird der Baum im Pfropfen geschont, wenn man nur mit einem Reis pfropfet, und den Spalt so richtet, daß er nicht auf der andern Seite durchgehet. — Das Pfropfen in die Rinde ist wiederum weniger gewaltsam, obschon auch dabey dürres Holz entstehen kann, wenn die Rinde nicht gut verwölbet, und der Stamm nicht flötig fortwächst.

§. 23.

Verschiedene Bemerkungen bey dem Spaltpfropfen.

Was vorhin in dem 2. §. dieses Kap. bey Veredlung der Kernstämmchen überhaupt, erinnert worden, daß man nemlich seinen Wildling, den man bepfropfen, und die Sorte, wovon man mit dem guten Reis veredlen will, wohl kenne, und solche zusammen vereinige, die im Bau ihrer Fasern und ihren Saftgefäßen

säßen möglichst gleichförmig seyen, gilt auch hierbey; insonderheit, wenn das Pfropfen glüklich anschlagen, und auch ächte edle Sorten fortgepflanzet werden sollen.

Die Zeit zum Spaltpfropfen bestimmet der frühere oder spätere Eintritt des Safts und den Trieb der Bäume, nach Beschaffenheit des frühern oder spätern Frühlings, der bisweilen das Pfropfen schon in der Mitte des Märzes bis Mitte Aprils, öfters aber auch erst vom April an bis in den May zuläßt. Man beobachte hierbey obige beym Kopuliren bemeldete Regeln in Absicht auf den Safttrieb der zu veredelnden Bäume. Pfropft man mit saftigen Reisern vom Baume weg, so warte man nicht lange, und lasse die Wildlinge nicht in vollen Saft kommen. Hat man vom Winter her aufbewahrte Pfropfreiser, die gleichsam schlafend sind, so kann man schon etwas später pfropfen. — Sodann muß man sich nach den frühern oder spätern Safttrieb der Obstarten richten: Zuerst kommt die Reihe an die Abrikosen und Kirschen, dann an die Birnen und Pflaumen und zulezt an die Aepfel. — Kirschen pfropfe man nicht ohne Noth vom Baum weg, sondern sammle die Reiser im Februar, wegen dem starken Safttrieb dieser Obstart, oder besser, man pfropfe sie früher: wenn auch noch Schnee und Frost auf die gepfropfte Kirschwildlinge kommt, so gedeihen sie doch.

Einfallende Kälte, wiederholte Nachtfröste schaden den übrigen gepfropften Obstarten öfters sehr, (zumal wenn die Augen der aufgesezten Reiser sich schon mit Saft angefüllet haben,) und ihre Saftgefäße zerspringen, oder wenn die Nachtfröste gleich anfangs das Emporsteigen des Safts zum Pfropfreis hindern und aufhalten, daß es endlich verschmachten muß. Das gepfropfte Steinobst kann zwar viel vertragen, wenn nur die Kälte nicht allzuanhaltend ist. Aber Aepfel und Birne sind empfindlicher und soll man in dieser Rüksicht auch bey guter Frühlingswitterung nicht

nicht vor dem 25ten März mit ihrer Pfropfung anfangen.

So wenig es übrigens beym Okuliren taugt, wenn es bey Regen geschiehet, so schädlich ist auch die Nässe beym Pfropfen. — Auch soll der nicht geschwinde Arbeiter bey rauhen, schneidenden Nord- und Ostwinden das Geschäft des Pfropfens ganz unterlassen; denn bevor er mit allen fertig wird, ist von der scharfen Luft schon meist die feine Rinde ausgetroknet, wodurch das Zusammenwachsen verhindert, oder doch sehr erschweret wird.

Nie pfropfe man einen Baum anders, als bey der Erde, wenn es einen schönen Baum geben soll; oder, wenn der Stamm schon erwachsen, und gerade und glatt ist, ganz oben zur Krone.

Von den Pfropfreisern, deren Güte und Beschaffenheit, und ihrem Aufbewahren ꝛc. gilt alles dasjenige, was vorhin bey den Okulir- und Kopulirreisern gemeldet worden. Wobey noch dieses in Rükſicht ihrer langen Aufbewahrung zu bemerken ist, daß unter dem Steinobst die Abrikosen und Pfirschen niedlicher oder empfindlicher sind, als Aepfel und Birnen, und sich solche vor dem Gebrauch nicht so lange, als jene, aufbewahren lassen. Ihr Mark ist zu dikke und zu lokker, und leidet bald von der Feuchtigkeit.

§. 24.

Von den zu bepfropfenden Stämmchen.

Zum Pfropfen in den Spalt taugen Stämmchen von der Dikke eines Pfropfreises bis zu 1 Zoll im Durchschnitt. Aber viel dikker soll man sie nicht werden lassen, sonst bekommen solche Bäume nicht nur an der Pfropfstelle einen dikken unförmlichen Knäul und Kropf, sondern eben solche sind auch besonders die, welche ihre Wunde nicht verheilen können und den Tod im Busen tragen. — Soll ferner diese etwas heftige Veredlungsart von rechtem Gedeihen seyn, so müssen die Wildlinge

wohl

wohl eingewurzelt seyn, und wenigstens einen Sommer in der Baumschule stehen. Bey allzufrühem Pfropfen der Stämmchen gewinnt man nicht viel, indem ein wohlbewurzeltes Stämmchen ein schlechtbewurzeltes, das nothwendig auch geringen Trieb hat, zweymal überwächset.

Indessen hat auch diese Regel ihre Ausnahme und kann man öfters ein Jahr gewinnen durch Bepfropfung solcher Wildlinge, welche erst im Herbst zuvor, ja wohl erst eben dieses Frühjahr in die Baumschule versezzet worden: wie denn auch zutheuerst schon manche in der Stube gepfropft, und die gepfropfte Stämmchen gepflanzet haben, und gediehen sind. — Dieses Pfropfen neugesezter Wildlinge ist nun freylich als eine gute Nothhülfe anzusehen und kommt manchem Gartenfreund wohl zu statten, wenn er etwa verschiedene Sorten Pfropfreiser hat, die er gerne unterbringen wollte, und sich doch in seiner Baumschule Mangel an pfropfbaren Wildlingen befindet. Soll aber dieses frühe Pfropfen den Wunsch des Baumerziehers erfüllen, so müssen die Wildlinge, die er am besten den Herbst zuvor, oder auch wohl erst, wiewohl nothgedrungen, im Frühjahr in die Baumschule bringt, nicht nur mit wohlbehaltenen Wurzeln gut versehen seyn, sondern auch bey dem Einsezzen eingeschlämmet werden. — Diese oben beschriebene und nicht genug anzupreisende Sezmethode ersezzet hier fast ein ganzes Jahr, als hätte der Wildling diese Zeit hindurch auf seinem Plaz gestanden, da er seine Versezzung nicht hart empfindet, und sich auch seine kleinsten Würzelchen sogleich ansaugen und ihre Arbeit zu Gunsten des aufgesezten Pfropfreises fort verrichten können, und nicht so viel mit sich selbst zu thun haben, als die nach der gewöhnlichen Weise ohne Wasser versezten Wildlinge. Diese frühe Pfropfung kann besonders bey stark und frühe treibenden Obstarten, als Kirschen ꝛc. angewendet werden. Sie dienet aber auch bey andern, und wenn dabey das starke Einschlämmen beobachtet wird, so ist es eine recht empfehlbare Methode.

Werden von solchen frischgesezten Wildlingen oben zur Krone gepfropft, so läßt man keinen Zugast, auch kein Zugange stehen, damit der Saft allein in das aufgesezte Pfropfreis steigen könne, da ohnedem die Wurzel viel mit sich zu thun, und nicht allzustark aufsteiget.

Wir gehen nun aber wieder auf die in der Baumschule stehenden und zum Pfropfen bestimmten Wildlinge zurük. Dieser Behandlung und Zubereitung bestehet darinnen, daß man sie sogleich bey ihrem ersten Verpflanzen und Aussezzen in die Baumschule, wie oben empfohlen worden, kurz schneide, ohngefähr auf 1 bis 1½ Fuß Höhe von der Erde; hernach die am Schaft ausschlagenden Zweige, (als welche den Schaft dik und stark machen, indem sie den Saft dahin ziehen und aufhalten) wachsen lasse, und, wenn sie länger unveredelt stehen sollen, im folgenden Frühjahr die Zweige, die am Kopf hervorgewachsen sind, wieder bis auf ein Paar Augen wegschneide: die voriges Jahr am Schaft hervorgewachsene Aestchen müssen zwar auch hinweg, die neuen herdorkommenden aber werden wieder belassen. — Diejenigen Zweige aber, welche unterhalb der zukünftigen Pfropfstelle hervorkommen, werden unterdrükt, damit die Pfropfstelle glatt sey, wenn nächstes Frühjahr gepfropfet wird.

§. 25.

Von den Handgriffen und der Weise in Spalt zu pfropfen mit 2 Reisern. Taf. II. fig. 5.

Die hierzu dienlichen und bequemen Werkzeuge sind bereits im 1. Kap. beschrieben und auf der I. Kupfertafel anschaulich vorgestellet. — Das Geschäfte nun des Pfropfens in den Spalt selbst bestehet einmal in zwekmäßiger Zurechtschneidung der Pfropfreiser; hernach in Abplattung des Wildlings und dessen Spaltgebung; sodann in dem Einverleiben der Pfropfreiser; und endlich in der Verwahrung der Veredlungsstelle mit Baumsalbe oder Kütt, anstatt des sonst gewöhnlichen Verbandes wider Luft und Nässe.

Zuförderst werden die Pfropfreiser auf 2, 3 oder 4 Augen abgestuzt. — Die Anzahl dieser Augen bestimmt die Beschaffenheit des zu bepfropfenden Stämmchens. Vier Augen erfordern noch einmal so viel Saft als zwey. Ist also das Stämmchen schwach und dünn, so sind 2 Augen genug, und ob es gleich stark wäre, aber zum Spalier bestimmt oder zur Pyramide, so sind auch nicht mehr als 2 nöthig. Nur muß man hier Ueberlegung machen, ob nicht Pfropfstamm und Pfropfreis sehr saftig bereits wären, und 2 Augen eher im Saft ersticken möchten, als 4 Augen? — Sodann werden die Pfropfreiser zugeschnitten, als welches in der Bildung des Keils bestehet. *) Durch die zwey ersten Schnitte auf jeder Seite des Reises nahe neben dem ersten Auge wird die Grundlage zum Keil gemacht, und weil das unterste Auge aus unten bemeldten wichtigen Gründen innwendig hinein gegen die Platte zu stehen kommen

*) Bey zarten Reisern zum Pfropfen, deren Keil niedlich zu schneiden, und wegen dem Mark mißlich ist, wie z. B. bey der Henneberger Grafenkirsche ꝛc., lasse man etwas altes Holz daran, wenn sichs thun lässet, um dadurch den Keil zu bilden. — Daß man aber bey dem Zuschneiden der Pfropfreiser das unterste Auge gegen die Platte hinein zu stehen richten solle, ist zu diesem Endzwek, weil solches zum schnellen Ueberwachsen ausserordentlich hilft. Und da der neu ausgetriebene Zweig schon stark nach der innern Platte zu stehet und nach der Mitte wächst, so giebt solches dem Reis einen Widerhalt gegen die Winde. Bey dem hohen Pfropfen werden zugleich die Knorbel an der Pfropfstelle nicht so unförmlich, weil das Reis gegen die Platte zu wächst: und pfropft man niedrig, so kann aus diesem Auge das Schaftreis am zierlichsten gezogen werden, weil es fast in der Mitte des Stämmchens stehet. Indessen thut sich solches nicht immer, wenn nemlich das zu bepfropfende Stämmchen etwas dünne ist, und 2 Reiser angesezzet werden — Daß man aber überhaupt ein Auge des Pfropfreises, es stehe gegen innen oder gegen aussen, ganz nahe an die Platte richte, oder gleich unmittelbar am Anfang des Keils, ist auch deswegen nöthig und überaus vorträglich, weil solches durch die aufgelegte Baumkütte oder den Verband allermeist bedekket wird, und also besonders im Schuz stehet, wenn allenfalls ein schädlicher Frost noch einfiele und die übrigen Augen verdürbe, und treibet sich solches auf eben die Vorsicht, die oben beym Kopuliren durch die Einbindung des untersten Auges empfohlen worden.

kommen soll, so muß man sich folglich bey den zwey ersten Schnitten darnach richten. Nachdem das zu bepfropfende Stämmchen stärker oder dünner ist, wird die Länge des Keils auf 1 Zoll oder auf ¾ Zoll gerichtet. Durch wiederholte vorsichtige Schnitte wird es wohlgestaltet, nicht zu stumpf, sondern in seiner gehörigen Geschmeidigkeit und recht keilförmig hergestellet. Ueberhaupt soll der Keil scharf seyn, eben gleich und rein von allen Fasern. Gegen die innere Rinde zu wird er etwas weniges dünner zulaufend zugeschnitten, damit sich die äußere Rinde, die mit der des Wildlings zusammenwachsen muß, etwas geklemmt und desto fester und zum Empfang des Lebenssaftes gedrängter an dem Bast des Wildlings stehen möge; aber nur darf er nicht zu sehr verdünnet seyn, damit nicht zu viel Leere des Spalts entstehe, welche die Verwundung noch stärker und die Verheilung ohne Noth schwerer machen würde. Unten muß er folglich ganz scharf zulaufen nach fig. 8. Taf. II. und oben wird ihm zulezt auf beyden Seiten ein Absaz eingeschnitten. — Daß die innere Rinde am schmälern und innern Theil des Keils abgeschnitten oder abgeschärfet werde, ist nicht unumgänglich nöthig. — Zur Beförderung der Arbeit wird, nach Beschaffenheit der Menge der Pfropfstämme, etwa ein Duzzend Reiser zugleich zugerichtet, und in einer offenen Büchse oder kleinem Topf bey der Hand behalten und nachgetragen; jedoch muß man nicht zu viele auf einmal schneiden, damit sie nicht von der Luft ausgehalet werden. Es kommt darauf an, ob man einen Gehülfen habe; wie denn in grossen Baumschulen von dreyen Arbeitern der erste die Abplattung macht, der andere die Reiser einsezzet, und der dritte das Verschmieren oder den Verband besorget.

Sind die Pfropfreiser also zugerichtet, so wird das Stämmchen an seiner zu erhaltenden Pfropfstelle, unten bey der Erde oder oben zur Krone abgeplattet, d. i. gerade und wagerecht abgesägt, und sodann mit dem scharfen Gartenmesser (wozu das kleinere fig. B. Taf. I. wegen

seiner

seiner längeren Klinge dienlich ist,) das von der Baumsäge Rauhgemachte glatt geschnitten. — Bey dem Absägen muß Vorsicht gebraucht werden, damit man am Ende die Rinde nicht schliffere. — Darauf wird der Spalt gemacht. Die Klinge des Pfropfeisens (Taf. I. Fig. F.) wird in die Mitte des Kerns aufgesezt und mit einem leichten Hammer sachte eingeschlagen. Es muß aber der Spalt, ob er schon etwas länger als der Keil des Reises seyn muß, um den Keil des Pfropfreises nicht mit zu vieler Gewalt und Beschädigung seiner Rinde hineinstekken zu müssen, jedoch nicht zu groß und zu lang werden, damit die Verwundung des Wildlings nicht ohne Noth größer sey. Sind etwa Fasern oder Splitter am Spalt, so werden sie behutsam getrennet, oder nöthigenfalls weggenommen.

Ist dieses gehörig besorgt, so wird dem Pfropfeisen mit dem Stiel des Hammers vorn ein Schlag gegeben, da es zugleich die linke Hand am Keil mit in die Höhe hebt, das Pfropfeisen umgewendet und das daran befindliche Keilchen in die Mitte des Kerns so weit eingeschlagen, daß man die zugerichteten Pfropfreiser bequem, jedoch behebe, einstekken und einschieben könne. — Bey diesem Einstekken der Pfropfreiser ist das Hauptaugenmerk dahin zu richten, daß der Bast, d. i. die innere grüne Rinde zunächst am Splint, mit dem Bast und der grünen Rinde des Wildlings genau an einander stoße und anliege. Denn nur diese innere grüne Rinde des Reises empfängt den Saft zum Wachsthum, den blos die innere grüne Rinde des Wildlings mittheilet. Die äußere braune Rinde mag also, wenn sie dünner ist als die des Wildlings, eingerukt stehen, so ist darauf nicht zu achten, wenn nur die inneren Rinden genau zusammenpassen. Nur muß man auch bey dem Einschieben des Keils Acht haben, daß man die Rinde nicht losschäle und abstreife, widrigenfalls würde es untauglich seyn und müßte ein neues Reis zurecht geschnitten oder genommen werden.

den. — Sodann muß das Reis auf seinen 2 Absäzzen auf der obern Platte behebe aufsizzen. Es wüchse zwar auch ohne Absäzze an, und einige Pfropfer, die geschwind darüber wegmachen, schneiden den Keil blos schräg zu ohne Absäzze. Allein sie sind für erforderlich zu erklären, weil erstlich das Reis desto fester und beheber sizt, und hernach weil die Verwachsung dadurch etwas mehr befördert wird.

Anstatt des Verschmierens mit Pfropfleimen von Kühmist und Leimen und des dabey nöthigen Verbandes mit zurechtgeschnittenen Läppchen alten Tuchs, wird die oben Kap. 1. §. 15. beschriebene Baumkütte angewendet, damit zuerst die Risse verschmieret und sodann die Platte und überhaupt die Pfropfstelle bedekket, dabey es keines weitern Verbandes bedarf, indem sich nach einigen Stunden die Kütte verhärtet, die Reiser feste hält und ihr Anwachsen und Verwölben befördert, und alle Nässe abhält. — Doch schadet es nicht, wenn man einen Daumen breites Läppchen Tuch oder einen breiten Baststreifen von einer Matte oder von Schilf neben um den Spalt bindet.

§. 26.

Vom Pfropfen mit halbem und einseitigem Spalt und einem Reis. Taf. II. fig. 10.

Von kleinen Wildlingen, welche nur eines Pfropfreises Dikke haben, ist bekannt, daß man selbige mit einem Reis in den Spalt bepfropfen kann. Der Keil wird auf beyden Seiten gleich dik, und also vollkommen keilförmig zugeschnitten, so daß auf beyden Seiten die Rinde des Keils an die Rinde des Wildlings stößt und anliegt. Es ist solches mehr eine Art von Kopuliren, wobey die Wunde vom Spalt unschädlich ist, weil sie sogleich wieder mit lebendigem Holz ausgefüllet wird und mit demselbigen zusammenwachsen kann. — Diese Methode ist als Pfropfart die allergelindeste; sie findet aber nur bey dünnen Stämmchen statt, die man ebenwohl kopuliren könnte.

Um

Um aber das Pfropfen in den Spalt mit 2 Reisern bey stärkern Stämmen weniger gewaltsam zu machen und sich der eben besagten gelinden Pfropfmethode zu nähern, so macht man nur auf der einen Seite des Wildlings einen Spalt, der, wenn es glüklich gehet, auf der gegenüberstehenden Seite nicht sichtbar wird, oder nur wenig aufspringet. Der Stamm erhält demnach hinten keine Wunde. Der Saft wird in seinem Aufsteigen nur durch einen Einschnitt gehemmet, die Rinde wölbt sich sodann bald wieder zu, und das Verwachsen gehet schnell.

Es wird aber bey dem Pfropfen mit einseitigem Spalt (fig. 10. Taf. II.) auf folgende Weise verfahren: Wenn das Stämmchen, wie gewöhnlich, abgeplattet und geebnet ist, so wird das Pfropfmesser, fig. L. Taf. II. auf die Kannte einer glatten Seite des Wildlings ganz schräg mit der Spizze aufgesezt und durch etliche gelinde Schläge mit dem Hammer der Spalt gemacht, den man selten auf der andern Seite sehen wird. Ehe man das Messer heraushebt, sezzet man das eiserne Pfropfkeilchen fig. m. Taf. II. ein, um den Spalt offen zu halten, bis das Reis eingesezzet ist. —. Sizt das Reis gehörig in seinem Spalt, so wird durch einen Schlag mit dem Hammer auf das gerade aus stehende Keilchen, das in dem Wildling stekkende Theil herausgehoben. Alsdann stehet das Reis überaus behebe. Man muß es daher gleich anfangs vollkommen gut sezzen: Denn wenn man es nachher wieder herausziehen und anders einsezzen wollte, so würde man ihm Tort thun. Der erste Versuch wird einem jeden diese vorzügliche Pfropfmethode leicht und angenehm machen.

§. 27.

Vom Pfropfen in die Rinde, und den Handgriffen desselben.

Taf. II. fig. 13.

Das Pfropfen in die Rinde, (welches auch öfters das Pfropfen in die Krone genennet wird,) hat als eine Veredlungsart dieses Gebrechen,

daß

daß sie zu viel bloßes Holz giebt, und bey langsamer Ueberwachsung daraus leichtlich den verborgenen Schaden zurüklassen kann, daß dürres Holz bleibt, und endlich daraus der Brand entstehet. Jedoch ist sie weniger gewaltsam und gefährlich, als das Pfropfen in den Spalt, welches ausser der Blosstellung der abgeplateten Stelle, auch noch einen Spalt giebt, welcher, wenn er nicht verheilt, noch tieferes dürres Holz und schädlichere Folgen verursachen kann, als ersteres. Es ist daher das Rindenpfropfen in den Spalt nicht nur und vorzüglich bey Umpfropfung alter Bäume und starker Aeste, sondern auch bey Bepfropfung der Kernstämmchen vorzuziehen, obschon bey lezterem die Rinde an der Pfropfstelle, weil die Reiser weiter in die Platte hineinreichen, äußerlich eher verwächset, als beym Rindenpfropfen.

Das Pfropfen in die Rinde fällt etwas später, als das Pfropfen in den Spalt, weil dabey die Rinde des Baums, als in welche die Pfropfreiser zu stehen kommen, sich gut lösen muß, und die reichliche Einketung des Safts vor Ende Aprils nicht leichtlich geschiehet. — Wegen diesem reichlichen Saftergusß ist es daher auch nöthig, daß man bey hochstämmigen saftvollen Bäumen, die man oben zur Krone bepfropfen will, ein Zugreis unter der Pfropfstelle stehen lasse, das aber weggenommen wird, wenn das Pfropfreiß in vollem Trieb ist.

Die Zuschneidung des Reifs an den Pfropfreisern geschiehet entweder in Form eines länglichen Zahnstochers 1 Zoll oder 1 ½ Zoll lang nach der fig. 11. Taf. II., oder man kann auch einen solchen Keil an die Pfropfreiser schneiden, wie zum Spaltpfropfen, nur mit diesem Unterschied, daß der Keil nicht auf der einen Seite der Rinde schmäler sey als auf der andern, die beym Spaltpfropfen in die Rinde zu stehen kommt, sondern der Keil muß auf der einen Seite so dikke seyn als auf der andern. — Sind die Augen am Pfropfreis nahe beysammen, kann es auf 4 oder 5 Augen geschnitten werden, sind sie aber weit von einander, auf 3 Augen. —

Der

Der Keil, nach der Zahnstocherform geschnitten, bekommt oben einen Absaz eingeschnitten, womit er auf dem Holz des Wildlings aufsizzet. Der Einschnitt zu diesem Absaz kann bis in das Mark gehen; und wenn das Reis etwas dikke ist, so schneidet man auch wohl bis durch das Mark. Unten hinaus aber läuft der Keil rundlich spiz und dünne zu. — Von dem Keil wird die äußere braune Rinde von der grünen darunter liegenden mit aller Vorsicht, ohne lezterer zu schaden, entweder ganz abgezogen, oder nach Erforderniß des Wildlings in der Mitte herunter ein schmaler Striefen von brauner Rinde gelassen nach fig. 12. Taf. II.

Zu Aufsezzung oder Einschiebung dieser Reiser muß nun zuförderst der Wildling abgeplattet werden, wie beym Spaltpfropfen. Wenn dieses geschehen, wird entweder für die Keile der Pfropfreiser in die Rinde ein Einschnitt gemacht, wie zum Okulirauge; oder sie werden ohne äußerlichen Vorschnitt eingeschoben. Vermuthet man bey Bäumen, daß die Rinde Ausdehnung vertrage, ohne zu zerreißen, so macht man keinen Vorschnitt, und ziehet sodann von dem Pfropfreis die braune Rinde ganz ab, schiebet das Pfropfbeinchen fig. 11. Taf. II. so weit zwischen Rinde und Holz, als der Keil des Reises Raum erfordert: ziehet das Beinchen heraus und stekket das Reis mit seinem abgeschärften Keil hinein, bis der Absaz am Reis beyrbe auf dem Holz des Stammes, auf der Platte, aufsizze. — Bey diesem Einschieben muß man sorgfältig seyn, daß sich die Rinde am Keil nicht abstreife. — Bisweilen zerplazt die Rinde; allein es schadet nicht am Anwachsen des Reises, und muß sodann durch den Verband verwahret werden. Auch kann man öfters dem Zerspringen der Rinde durch das Beinchen, dadurch vorbeugen, daß man blos in die äußere Rindenlagen einen Einschnitt macht, da denn die darunter liegende grüne Rinde geschmeidiger ist, und dem Instrument eher nachgiebt, und also die Rinde nicht leicht völlig zersprengt wird.

Bey

Bey feiner Rinde aber und bey allen schwachen Stämmchen wird in dem Wildling ein Vorschnitt gemacht. Man ziehet nemlich auf einer glatten Seite von der Platte an mit dem Okulirmesser einen geraden Schnitt durch die Rinde bis auf das Holz nach der Länge des Keils. Nun schiebt man ganz sanft, um nicht mehr Rinde abzulösen, als zur Aufnahme des Reises nöthig ist, das Pfropfbeinchen zwischen Holz und Rinde ein, und nur bey sehr starken Reisern etwas tiefer, als der Keil ist. Bey schwachen Stämmchen, und denen, wo sich die Rinde leicht löset, ist es gut, wenn sich der Keil selbst noch etwas Plaz machen muß. Dieses giebt nicht allein dem Reis mehr Halt, sondern auch die Saftfugen werden dadurch genauer zusammen verbunden. Und damit sich die feine Rinde am Keil durch den stärkern Druk bey Einschiebung desselben nicht zurükschiebe, so muß man jederzeit unter dem Einschieben des Keils, die untere Spizze oder Abrundung desselben mit den Fingern sanft einwärts biegen, als welches sehr gute Dienste leistet, zumal öfters bey etwas eilfertigem Schnitt des Reises das Ende des Keils etwas auswärts stehet, das denn ohne dieses Nachhelfen und sanfte Beydrukken unter dem Einschieben nicht so genau an dem Stamm schliessen würde, und auch beym Einschieben hinderlich wäre.

Weil nun aber der eingeschobene Keil des Pfropfreises in dem langen Einschnitt der Rinde des Wildlings so viel aufträgt, daß dieselbe ohngefähr eines halben Messerrükkens breit von einander stehet, und also die Flügel der Rinde die Rinde des Keils nicht ganz bedekken, so wird in der Mitte desselben nach der Länge herunter ein schmaler Streife brauner Rinde (so Taf. II. fig. 12. durch den schwarz schraffirten Strich vorgestellet ist,) gelassen und nicht abgeschält, sondern nur die auf den beyden Seiten. Dieser braune Rindenstreife ist dann in dem Einschnitt sichtbar, und dient zur Bedekkung und Verhütung der Austroknung. Die abgeschärften beyden Seiten des Keils aber, welche die grüne Schale zeigen, und

und unter die Rinde des Baums zu liegen kommen, dienen dazu, daß der Saft des Baums durch die beyderseitigen Rindenflügel die grüne Saftrinde des Pfropfreises, worauf jene fest zu liegen kommen, berühre, sich mittheile und das Zusammenwachsen in Eins befördere.

Will man aber mit solchen Pfropfreisern in die Rinde pfropfen, die keilförmig zugeschnitten sind, so wird der Keil, wie vorhin gemeldet, zwar eben so in seiner Länge und Dikke zugeschnitten, wie zum Spaltpfropfen, nur mit dem Unterschied, daß der Keil auf den Rindenseiten gleich dikke sey. Z. B. Taf. II. fig. 8. stellet das Pfropfreis mit dem äußern Theile des Keils und der Rinde x vor, welcher Rindentheil in die Rinde des gespaltenen Wildlings zu stehen kommt. So breit nun dieser Rindentheil auf dieser Seite ist, so breit muß auch der Rindentheil auf der andern gegen über stehenden Seite des Keils seyn.

Soll nun dieser Keil in die Rinde eingeschoben werden, so macht man mit dem Pfropfbeinchen eben so, wie zu der Zahnstocherform, zwischen der Rinde und dem Holz des Wildlings eine Vorrichtung und Plaz, um den Keil hineinschieben zu können: (ein Vorschnitt aber in die Rinde wird hier niemals gemacht.)

Nun wird aber das keilförmig zugeschnittene Pfropfreis nicht auf solche Art in den gemachten Raum zwischen Rinde und Holz des Wildlings so eingestekket und eingeschoben, wie er bey dem Spaltpfropfen zu stehen kommt, sondern so, daß eine flache Seite des Keils, wo der Kern oder das Mark des Reises dem Gesicht des Pfropfers gerade gegenüber stehet, an die Rinde des Wildlings anzuliegen kommt. Taf. II. fig. 23. stellet das geschnittene Pfropfreis auf seiner flachen Holzseite vor; o o deuten die offenen Kanten der Rinde an, welche den Saft von der anliegenden innern grünen Rinde des Wildlings empfangen. Die beyden andern Kanten der Rinde des Pfropfreises liegen am Holz des Wildlings an, und ob sie schon von demselben keinen Saft zum Wachsthum bekommen,

kommen, so erhält es sie doch frisch, und sie wachsen selbst am Holz endlich an. — Ueberflüssig wäre es hierbey, wenn man die äußere braune Haut von der Rinde des Keils des Pfropfreises abziehen wollte.

Nun kommt es vollends auf einen guten und haltbaren **Verband** an, welcher durch das Aufdrükken der **Baumkütte** gemacht wird, und sonst gar keiner Umstände nöthig ist, außer, wenn etwa bey dem Pfropfen mit dem zahnstocherförmigen Reis der Raum für das eingestekte Reis mit dem Pfropfbeinchen zu groß gemacht oder ein Einschnitt nöthig gewesen wäre, und das Reis nicht feste steckte, so ist rathsam, daß über den Kütt um die Gegend des Einschnitts und den Keil her ein Streifchen **Schilf** (dessen sich die Bütner und Kiefer bey den Fässern bedienen,) aufgelegt, und mit Bast umbunden werde. — Hat man aber nur Baumwachs, und will sich dessen bedienen, so verfährt man also: Wenn die Rinden die Ausdehnung nicht aushalten können und einen Einschnitt erhalten müssen, um das Zersprengen zu vermeiden, so zieht man ein Stückchen Baumwachs in die Länge, legt es darüber, doch so, daß es noch eben die Rinde des Stammes mit dekket, hauptsächlich aber neben herum fest anschließe. Auf jedes eingeschobene Reis legt man ein Stückchen Schilf (dessen so eben erwähnet worden), und wenn man nur 1 Reis eingesezzet hat, so legt man doch auf die Gegenseite auch ein Stükchen, und verbindet es sodann über dieses Schilf weg feste mit Bast. — Durch dieses Dazwischenlegen des Schilfs erzielt man doppelten Nuzzen: das Reis wird gleich, feste und doch sanft angedrukt, weil das Schilf nachgebend ist; und da der Bast nicht so stark auf die Rinde einschneiden kann, so behält der Saft mehr Kraft in die Höhe zu steigen, die Reiser besser zu nähren, und die baldige Ueberwölbung zu befördern.

§. 28.

§. 28.

Bemerkungen und Besorgungen wegen den gepfropften Stämmchen nebst einigen Regeln für den Baumerzieher.

Da die niedrig gepfropften Stämmchen vieler Gefahr der Beschädigung und anfänglich des Abstoßens bey den mancherley Verrichtungen in der Baumschule und dem Hin- und Wiedergehen in derselben unterworfen sind, so ist nöthig, daß ein jedes sogleich durch zwey in Form eines Daches darüber gestekte kurze Pfähle beschützet werde.

Eben so nöthig ist ferner das schon oben empfohlene genaue Verzeichniß und Numeriren aller und jeder veredelter Stämme und ihrer Sorten; nicht nur, welche sie seyen, sondern auch auf was für Wildlinge sie veredelt worden ꝛc. — Niemand verlasse sich darauf, die Sorten an ihren Reisern, Blättern, Augen ꝛc. zu erkennen. Hierbey macht die Lage, der Boden, das Alter der Bäume, die Verschiedenheit der Wildlinge, worauf sie veredelt sind und dergleichen mehr, solche Verschiedenheiten, die den größten Kenner in Verlegenheit sezzen. Was die Blätter betrifft, so sind solche an den jungen Schossen veränderlich und an Größe, Farbe und Gestalt oft sehr verschieden. Wenn man die Beobachtungen der verschiedenen Theile eines jungen Baums, seine Triebe, Augen, Augenträger, den Aufbruch der Knospe, die Art und Weise der Entwicklung des ersten jungen Laubes, seine Farbe, seinen Glanz, sein wolligtes Wesen und mehrere andere Charaktere zusammen nimmt, so kann wohl ein geübter Kenner manche Obstsorten von einander kennen; aber gewiß nicht nicht alle, zumal bey den Pfirschen, wo es ganz unmöglich ist. Mehrentheils geben sie nur verneinende Charaktere, daß es nemlich die und die Sorte nicht sey; aber keine bestimmende, daß es diese oder jene Sorte gewiß sey. Die Früchte entscheiden am besten. — Wer demnach ein akkurater Baumerzieher

zieher für sich selbst seyn will, der muß sein richtiges Baumschulregister führen. Noch mehr aber liegt es dem ob, der für Andere Bäume erziehet, und einen Handel damit treibt. Eins fürs andere hingeben ist ein schändlicher Betrug.

Eine Hauptregel für den Baumerzieher ist denn auch, daß er in Ansehung seiner Pfropf- und Okulirreiser in Sicherheit der Sorten stehe. Er muß sich selbst, so viel möglich, seine Mutterbäume halten, als wozu die Pyramiden auf Wildlingen veredelt, am besten taugen. Von hochstämmigen Bäumen lassen sich nicht immer viele Reiser schneiden, ohne ihm zu schaden. Was er auswärtig von neuen Sorten sucht, muß er — nicht leicht von fremden Handelsgärtnern, die er nicht recht genau kennt, — sondern von wahren guten Freunden, die zugleich Obstkenner sind, nehmen, und die Frucht bey ihnen gesehen und genossen haben.

Was die fernere Behandlung der gepfropften Stämmchen im ersten Jahr ihrer Veredlung betrifft, so ist schon vorhin bey den okulirten und kopulirten gezeiget worden, daß man sie in ihrem ersten Safttrieb nicht stöhren, und deshalb keine Reiser im Sommer zumal vor Johannis abschneiden soll. Was man thun kann, wenn man einen Haupttrieb besonders treiben will, ist, daß man nach Johannis die überflüssigen Zweige an der Spizze abkneipet. Wird der junge Baum im ersten Safttrieb beschnitten, so ist sein Gedeihen auf das ganze Jahr dahin.

Im folgenden Frühjahr wird nun, wenn bey den gepfropften Stämmchen zwey Reiser aufgesezzet worden, das schwächste weggeschnitten, und das schönste geradeste Reis zum Schaftreis erwählet und in seiner ganzen Länge beybehalten und angezogen. (Auch zu Zwergbäumen soll nur dieses Reis erwählet und auf vier Augen abgekürzet werden, wovon aber unten. —) Sollte aber das stärkste und schönste Reis nicht wohl

stehen

stehen, und durch Anbinden an einen Pfahl nicht zum geraden Schaft von der Wurzel aus gezogen werden können, so wird lieber das schwächere erwählt, das in der Mitte und wohl stehet, das größere aber fällt in das Messer.

Wie nun aber diese gepfropfte Bäumchen ferner behandelt und bis zur Bildung ihrer Kronen erzogen werden, ist bereits vorhin an den okulirten und kopulirten deutlich gezeiget worden.

Noch ist hierbey anzumerken, daß man mit neu gepfropften, wie auch okulirten Bäumchen behutsam umgehen muß, weil sie an ihrer Veredlungsstelle im ersten Jahr noch leicht zerbrechlich sind und alda leicht verunglükken. Es befindet sich daselbst nur noch ein Kallus, der sich angesezzet hat, und die Fibern und Holzfasern, die sich in den Wildling gleichsam eingewurzelt haben, sind noch zu zart und schwach, eine Gewalt auszuhalten. Wenn daher ein solches gepfropftes oder okulirtes Bäumchen, etwa zum Zwergstamm, ausgehoben wird, so darf es nicht oberhalb der Veredlungsstelle, sondern nur unter derselben gefasset und mit einiger Gewalt behandelt werden.

§. 29.

Vom Umpfropfen erwachsener und alter Bäume.

Es können erwachsene und große Bäume, die schon lange Früchte getragen und ein Alter von 10, 20, 30 Jahren haben, mit Nuzzen umgepfropfet, und mit andern und bessern Sorten, als sie vorher getragen, veredelt werden; allein sie müssen doch bey ihrem Alter gesund seyn und noch Kräfte haben, wenn sie reichen Ertrag geben sollen, das noch 50 und mehr Jahre lang geschehen kann. — Es ist aber keine andere Veredlungsart für große Aeste bekannt, als das Pfropfen: und ist hierbey das Pfropfen in die Rinde das rathsamste und beste.

Denn

Denn da das Spaltpfropfen den Aesten noch grössere Verwundungen zuziehet, zumal wenn sie ins Kreuz gepfropfet und mit vier Reisern bestekket werden, so verheilen sie um so schwerer diese Wunden, je grösser sie nicht nur sind, sondern auch je mehr die jugendlichen Kräfte fehlen. —

Es ist nun aber das Pfropfen in die Rinde auf den Aesten erwachsener Bäume an und für sich das nemliche, wie vorhin bey jungen Stämmchen gelehret worden. Wie diese abgeplattet, geebnet, mit zurechtgeschnittenen Pfropfreisern, es sey in Zahnstocherform oder mit keilförmigem Zuschnitt, bestekket, verküttet und nach Erforderniß verbunden werden, so verfähret man auch bey den Aesten der alten Bäume. Jedoch ist noch manches hierbey zu wissen nöthig, das man sonst in Gartenschriften nicht leicht findet.

Was nun zuförderst die Pfropfzeit bey älteren Bäumen betrifft, so ist schon beym Rindenpfropfen ohnehin nöthig, daß man einen stärkern Safttrieb als beym Spaltpfropfen abwarte, weil sich die Rinde lösen muß; und dieser Safttrieb ist später bey alten Bäumen, als bey jungen. Die Knospen müssen schon stark aufgeschwollen seyn, und kann noch geschehen, wenn eben der Baum ausschlagen will, nur, daß sie noch nicht grün sind, oft erst Ende Aprils. — Etwas matte Reiser, die man schon im Winter gesammlet, sind hier aus oben bemeldten Ursachen dienlicher, als die frischen, ja nöthig.

Sehr heilsam ist es, wenn im Februar zuvor oder längst mit Anfang des März die Aeste an dem umzupfropfenden Baum abgeworfen werden, jedoch nicht bis an die Veredlungsstelle, sondern sie müssen noch einen Fuß länger hinauf Holz haben. Ersteres geschiehet aus oben angeführten physikalischen Gründen, weil sonst der Baum in seinem Safttrieb alteriret würde, wenn es später geschähe, welches den aufgesezten Pfropfreisern nachtheilig seyn könnte: lezteres aber, der beybehaltene Fuß Holz, dienet zum Schuz der Pfropfstelle, daß sie nicht

nicht durch Luft und Frost austrokne, sondern man beym Absägen frisches saftiges Holz finde. — Deswegen man auch beym Absägen selbst oder Abhauen der Aeste mit dem Beil gehörig zu Werke gehen muß, daß weder das Holz noch die Rinde bis dahin gesplittert werde, und man zuvor unten, wo der Ast vollends abbrechen und abfallen wird, etwas einhaue oder einsäge.

Wie viel Pfropfreiser man in einen Ast einsezzen solle, muß die Dikke desselben bestimmen: es kann ein Reis zwey Zoll weit von dem andern zu stehen kommen. — Auch können die Reiser etwas stark seyn, nach Verhältniß des Astes; und beobachte man nur jederzeit, was oben erinnert worden, daß man das unterste Auge allemal gegen die Platte hineinzustehend richte, welches in der Höhe auf den Bäumen wegen den Windstößen um so nöthiger ist. — Auch erfordert die mehrere Sicherheit wider den Windschaden, daß sämmtliche Pfropfgesäzze mit Schilf oder Moos über dem Baumkütt beleget und mit Bast oder Bandweiden umbunden werden.

Ohne Zugäste, welche man dem Baum jederzeit lassen muß, würden die Pfropfreiser im Saft erstikken. — Die bepfropften Aeste müssen zwar von allen Reisern befreyet werden, die den Pfropfreisern den Saft rauben würden: aber hie und da am schiklichen Ort, den einem jeden seine Ueberlegung zeigen wird, muß ein kleinerer Ast stehen bleiben, um den überflüssigen Saft aufzunehmen. Die Anzahl derselben muß die Größe des Baums, seine mehrere oder mindere Lebhaftigkeit, sein fetterer oder magerer Grund 2c. bestimmen. — Ist ein oder der andere Zugast etwas zu lang, so kann er etwas, auch wohl bis zur Hälfte, verkürzet werden. — Im folgenden Frühjahr werden diese Zugäste entweder ganz weggenommen, oder von den nun vorhandenen neuen Reisern bepfropft.

Was im Sommer nach dem Bepfropfen unter der Pfropfstelle oder am Stamm hervorwachsen will, muß bey Zeiten mit den Fingern abgedrukt, und im folgenden

Frühjahr der Baum sauber ausgepuzt werden. Denn manche Bäume treiben viele Ausschläge, zumal viele Birnsorten.

Uebrigens muß man einen umzupfropfenden Baum auch mit Geschmak pfropfen, und seiner Krone dabey eine solche Gleichheit geben, die nicht nur dem Auge angenehm ist, sondern auch zum Besten des Baumes gereichet. Man muß zuvor den Baum aufmerksam übersehen, und ihn gleichsam in seinen Gedanken zuvor umschaffen. Er soll nicht einseitig werden, d. i. auf der einen Seite viel und auf der andern wenig Aeste bekommen.

Man macht besser nur 10 Pfropfgesäzze, als 20, wenn es die Gleichheit rathet. Wo nach Beschaffenheit der alten Aeste überwiegend mehrere Aufsäzze von Pfropfreisern auf die eine Seite, als auf die andere kommen würden, so säget man entweder die grösseren Aeste hie und da ganz weg, oder richtet es mit dem Verkürzen der Aeste so, daß man weniger Aufsäzze von Pfropfreisern dahin anzubringen hat. — Nie vergesse man anbey, jede Platte eines abgeschnittenen Astes mit der Baumkütte zu bedekken. Sind sie stark und viel, so ist hierbey allenfalls der im 1sten Kapitel §. 15. beschriebene Forsythische Baummörtel anzuwenden.

Hat man endlich Sorge, daß Raben, Krähen rc. sich auf die gepfropften Aeste sezzen möchten, als welche die aufgesezten Reiser zerdrükken und verderben, so darf man nur eine Handvoll Dornen mit einer Weide an den Ast um die Pfropfstelle binden, jedoch mit Vorsicht, daß die aufgesezte Reiser nicht beschädiget oder verrükket werden.

§. 30.

Besondere Regeln bey Umpfropfung der Apfelbäume und Birnbäume.

Die Apfelbäume und Birnbäume haben ihr eigenes bey Umpfropfung ihrer alten Aeste. — Des Apfelbaums zu bepfropfende Aeste dürfen nicht zu dikke seyn. Man erwählet lieber weiter hinauf zwey Aeste und

bepfro-

bepfropfet sie. Es ist daher bey einem gar alten und großen Apfelbaum nicht viel zu thun, die Aeste kommen zu hoch in die Luft und werden leicht vom Winde abgeworfen. — Will man einen ganz alten Apfelbaum, der aber doch noch einen guten und gesunden Stamm haben muß, bepfropfen, so muß er zuvor verjünget werden. Man hauet ihm nemlich im März alle alten Aeste ab, und lässet ihm nur so viel von dem untern Theil der Aeste stehen, als zu vermuthen ist, daß der Baum daran noch frisch austreiben kann. Auch muß er hin und wieder etliche Zugreiser behalten. Er wird sodann in viele junge Aeste ausschlagen, welche man in zwey Jahren bepfropfen kann. — Bey solchen abgeworfenen Bäumen dienet der Forsythische Baummörtel sehr wohl, und darf kein Ast ohne dergleichen Bedekkung seyn.

Die ersten Früchte bey einem umgepfropften Sommerapfelbaum zeigen sich im dritten Jahr: bey Winteräpfeln aber im vierten Jahr. Was jedoch sehr fruchtbare Arten betrifft, wie z. B. bey Streiflingen ꝛc. auch schon im dritten Jahr.

Der Birnbaum unterscheidet sich vom Apfelbaum desfalls darinnen, daß er kurz gegriffen seyn will, und gerathen seine Pfropfreiser besser, wenn sie auf dikken Aesten stehen. — Man muß also bey ihm nicht viel kleine Aeste bepfropfen, sondern anstatt zwey oder drey kleiner Aeste auf einem Ast zu bepfropfen, erwählet man rathsamer den dikkern Theil des Astes, säget die obern weg und bepfropfet diesen, wenn er auch Mannes Arm Dikke hat, und sezzet ihm lieber desto mehrere Reiser auf. Es giebt solches, da der Birnbaum ohnedem sehr in die Höhe gehet, einen weit schönern und bessern Baum. Der Zug des Safts ist stärker, und solche bepfropfte starke Aeste überwachsen diejenigen, welche höher und folglich auf kleinern Aesten bepfropfet sind, weit, und werden stärker. — Die zu bepfropfenden Birnbaumäste können noch einmal so dikke seyn, als bey

dem Apfelbaum. Sie sind an sich jedoch nicht so dikke, als es dem Auge scheinet, weil die Rinde des Birnbaums sehr dikke ist.

Da ferner der Birnbaum bälder in Saft tritt, als der Apfelbaum, so kann er auch bälder bepfropfet werden. — Er kann auch zum zweytenmal umgepfropfet werden. Sind alsdann die aus dem alten Pfropf erwachsene Reiser nicht tauglich, und nur eines Daumens dik, so müssen solche weggesägt, und das alte Holz zum neuen Pfropfen erwählet werden.

Bey Sommerbirnen, bey französischen Herbstbirnen, bey Weinbirnen, die gewöhnlich sehr fruchtbar sind, zeigen sich auch die ersten Früchte im dritten Jahr; bey Winterbirnen aber im vierten Jahr.

§. 31.

Zweige in erwachsene oder alte Bäume einzuimpfen ohne Abwerfen der Aeste.

Um die gewöhnliche Pfropfzeit des Rindenpfropfens schneidet man in die Rinde, wohin man neue Aeste haben will, einen Kreuzschnitt, wie beym Okuliren nach der Figur T, löset die Rinde etwas mit dem Beinchen ab: schneidet das einzusezzende Pfropfreis mit drey oder vier Augen zurecht, auf folgende Weise: Anstatt eines Keils, den man gewöhnlich an das Pfropfreis schneidet, so man in einen Spalt, oder in die Rinde sezzet, wird solches im Rehfußschnitt, wie zum Kopuliren, und also schräg 1 ½ bis 2 Zoll lang zugeschnitten, als welches eigentlich den Keil vorstellet. Dieser wird, wie beym Rindenpfropfen von seiner äußern braunen Rinde, so weit er im Pfropfschnitt zu liegen kommt, befreyet, und solche subtil und ohne Verlezzung der darunter befindlichen grünen Rinde abgezogen, damit die darüber zu liegende grüne saftige Rinde des Baums dem Pfropfreis völligen Saft mittheile. Darauf wird dieser Keil in den Kreuzschnitt der Rinde eingeschoben, bis der Anfang des schrägen Schnitts an dem obern Queerschnitt in der Rinde anstehe. Die Pfropfstelle

stelle wird sodann mit Baumkütte oder Baumwachs bedekt, ein Stükchen Schilf darauf gelegt und feste mit Bandweiden, die die Kiefer gebrauchen, verbunden. — Kann man zu diesem Pfropfen krumme, schiklich gewachsene Reiser finden, so ist es gut, wo nicht, so stelle man zwischen dem Ast oder Stamm und dem Pfropfreis ein Hölzchen auf, daß das Pfropfreis sachte aufgezwänget wird und in einer gefälligen Lage erwachse. — Bey Zwergbäumen thut öfters diese Pfropfungsmethode angenehme Dienste. Auch wenn man eine Sorte Obstes gerne haben möchte, und mit keinem Pfropfstamm dazu versehen ist, kann man das Reis einstweilen auf einen schiklichen Baum einsezzen.

Eine andere hierzu dienliche neuerfundene Methode ist das sogenannte Stufenpfropfen, welches Taf. V. Fig. 10. vorgestellet ist. — Man macht hin und wieder, wo man Aeste haben will, Einkerbungen oder Stufen, entweder mit der Säge und dem Messer, oder mit einem Meisel. Der unterste Querschnitt der Stufen kann nach Maasgabe der mehrern und mindern Dikke des Astes einen halben Zoll oder mehr betragen. Auf die Kanten dieser Stufen wird das Pfropfmesser angesezt und ein Spalt gemacht, darein dann die auf gewöhnliche Weise keilförmig und mit zwey Absäzzen zugeschnittenen Pfropfreiser eingesezzet werden. Die Pfropfstelle wird sodann ganz mit Baumkütte überstrichen und die Lükke damit ausgefüllet. — Bey der Zuschneidung der Pfropfreiser hat man darauf zu sehen, daß man das erste Auge gleich ober dem Keil und zwar auf die äußere Seite richte, damit der daraus entstehende Ast den besten Stand bekomme und am nächsten am Stamme sich befinde. Sobald auch die Augen gut ausgetrieben haben, kann man die übrigen Augen sogleich abdrükken, damit das wohlstehende allen Wachsthum erhalte, oder man pfropfe mit einem Reis, das nur ein einiges wohlgerichtetes Auge habe, wenn nemlich der Stamm ein Spalierbaum ist.

Fünf-

Fünftes Kapitel.

Verschiedene Fortpflanzungsarten edler Obstbäume ohne Pfropfungen.

§. 1.

Fortpflanzung edler Obstbäume durch Schnittlinge.

Die kluge Mutter Natur hat in den Baum tausend und Millionen Keime zu seiner Fortpflanzung gelegt. Jedes Stükchen Wurzel kann einen Baum geben: jedes Auge, auch jedes der Millionen verschlossenen oder schlafenden Augen, die am Anfang jeden Zweiges sizzen, hat den Baum in allen seinen Theilen eingeschlossen. Stellet man den Baum mit seiner Krone in die Erde, so treiben die Augen in lauter Wurzeln aus, weil es in der Erde ganz andere Werkzeuge, Gefäße ꝛc. bedarf, die Nahrungstheile einzusaugen: dagegen treiben die Wurzeln in Blätter aus, welche anders gebildete Gefäße und Poren haben müssen, die Dungtheile ꝛc. aus der Luft einzusaugen, und die überflüssigen Feuchtigkeiten wieder auszudünsten. Es giebt daher auch viele bekannte Arten von Fortpflanzungen, und können noch mehrere erfunden werden, wenn wir der Natur ihren Gang ablauren. Sie sind aber sehr verschieden, und führen theils langsamer, theils geschwinder zum Ziel, so wie die Natur in ihren Wirkungen unendlich mannigfaltig und verschieden ist. Den kürzesten und sichersten (uns bisher noch bekannten) Weg zur Fortpflanzung zeigt uns der Schöpfer im Saamen. Daher bleiben auch Bäume aus Kernen gezogen immer noch die besten, und ihre Fortpflanzung daraus die sicherste. Das ist gleichsam die erste und vornehmste Klasse von Fortpflanzung, oder vom ersten Rang, was nämlich Obstbäume betrifft.

Zum

Zum zweyten Rang gehöret die Fortpflanzung durch Schnittlinge oder Steklinge, wie sie auch genennet werden, Reiser oder Zweige, welche von edlen Obstbäumen abgeschnitten und in die Erde gestekket werden, da die Natur bey dieser veränderten Lage und Umstände zu Erhaltung und Fortpflanzung ihrer Geschöpfe auch ihren Bildungstrieb dahin lenket, daß die Augen, welche in der freyen Luft Blätter und Zweige gegeben hätten, nun in der Erde Wurzeln werden.

In dieser Fortpflanzungsart zeichnet sich vornemlich der Weinstok aus, von dessen abgeschnittenen und eingestekten Reben (welche in vielen Weingegenden Blindhölzer heißen,) die Weinberge angelegt werden; und wahrscheinlich kommt hievon die Methode, die Schnittlinge von Obstbäumen zu verpflanzen, her. Die Sträucher und Staudengewächse, Johannisbeeren, Haselnüsse rc. lassen auch diese Pflanzung gut zu, und unter den Bäumen zeichnen sich aus, der Quittenbaum, der Mispelbaum, der Kornelkirschbaum und besonders der Paradiesapfel- oder Johannisapfelbaum. Mit andern, mit Aepfel- und Birnbäumen rc. gelingt es seltener; und weil diese Fortpflanzung derselben zugleich langsam zum Ziel führet, und keine starke dauerhaften Wurzeln macht, gleichwohl die Zurichtung derselben umständlich ist, und mit vieler Genauigkeit geschehen muß, auch ein sehr gemäßer schattiger feuchter Plaz, dienliches Erdreich und günstige Witterung erfordert, und daher die meisten Versuche mißlungen: so wird hier, um des Raums zu schonen, dasjenige, ohne Verlust einer Hauptsache, weggelassen, was in der erstern Auflage umständlich darüber gesagt worden.

Was nun aber die Fortpflanzung der Staudengewächse (der Johannis- und Stachelbeeren, Haselnüsse rc.) und der zwergartigen Bäume, (Quitten, Mispel, Paradiesäpfel rc.) durch Schnittlinge oder Stekreiser betrifft, so werden dazu Sommerschosse genommen, Triebe vom lezten Jahr. Je stärker sie sind, desto

desto besser ist es: nur nicht allzudikke. Schwache, dünne Reiser thun auch nicht gut. Auch gerathen diejenigen am besten, an welchen man entweder etwas von dem alten Holz stehen lassen kann, oder welche wenigstens von den Aesten können abgerissen werden. In beiden Fällen bleibet der Knorpel daran, ein härteres Stükchen Holz, in welchem sich das Mark verengert, und bey manchem Holz nur ein Punkt vom Mark übrig bleibt. Hier wird der Stekling rund und glatt zugeschnitten, und kann die Feuchtigkeit sodann nicht so häufig eindringen und Fäulniß verursachen, wie bey den Reisern ohne Knorpel. Bey solchen ist es nöthig und gut, daß man einer Nuß groß Baumkütt anklebe, wenn sie in die Erde kommen sollen.

Die Zeit, wenn die Steklinge sollen geschnitten werden, ist der März, ehe die Bäume und Sträucher stark in Trieb kommen. Man kann sie sodann etliche Tage oder Wochen in frisches Wasser einer Hand breit tief stellen, wie man bey den Reben der Weinstökke zu thun pflegt, damit sie etwas anziehen und saftig werden. — Die Länge der Steklinge kann zwischen ein und einem halben Fuß seyn.

Sollen sie in die Erde gebracht werden, so wird dazu ein wohlgegrabenes, gutes, feucht und schattig gelegenes Land erwählet, ein Graben gezogen, und Reis für Reis ein bis anderthalb Fuß weit von einander gerade stehend und so eingelegt, daß 2 oder 3 Augen aus der Erde hervorstehen.

Im ersten Jahre werden die zwey oder drey Reiser, welche aus den über der Erde hervorstehenden Augen erwachsen, sämmtlich belassen. Im Frühjahr darauf aber werden sie zur Verstärkung der Wurzel bis auf etliche Augen zurükgeschnitten, und im Herbst des andern Jahres oder besser im Frühjahr darauf in die Baumschule versezt, und darin fernerhin, wie andere veredelte Stämmchen, behandelt.

Die

Die Zeit über, welche sie im Pflanzenland zubringen, müssen sie von Unkraut rein gehalten, und wenn Trokkene einfällt, fleißig begossen werden. Das Feuchtstehen ist eine wahre Hauptsache, sonst gedeihen sie nicht.

§. 2.

Fortpflanzung edler Obstarten durch Einleger.

Die Fortpflanzung durch Einleger ist auch nur vorzüglich für Staudengewächse, welche oft schon im ersten Jahr reichliche Wurzeln ziehen. Insonderheit werden die schwarzen Maulbeerbäume dadurch fortgepflanzet. Was Aepfel- und Birnbäume 2c. betrifft, so ist dabey erforderlich, daß man Zwergbäume habe, mit niedrigen Aesten, deswegen lassen sie sich nicht leicht in Menge ziehen. Es ist aber auch keine starke und selten recht glükliche Fortpflanzung durch Einleger mit den meisten dieser Obstgattungen zu machen. Die Wurzeln werden klein und schmächtig, weil man sie, ohne den Mutterstamm zu entkräften, nicht über 2 Jahre unabgelöset kann stehen lassen. Nach der Versezzung mit den zarten kleinen Wurzeln wachsen sie sodann nicht nur langsam, sondern sie stehen auch leicht ab, wenn ein trokkener und heißer Sommer einfällt.

Wer indessen zum Vergnügen auch dieser Fortpflanzung bey einem oder dem andern Zwergbaum sich bedienen will, der kann dergleichen Aeste, daran Sommerschosse sind, oder Sommerschosse für sich zur Erde beugen und ½ Fuß tief in die Erde bringen, und sie entweder mit einer Gabel von Reisern in der Erde liegend erhalten, wie man es bey Nelken macht, oder man tritt sie blos mit Erde fest. An dem Theile, der in die Erde kommt, macht man in einer gemäßen Weite von einander, 2 oder 3 Einschnitte, etwa einen halben Zoll lang, aber nicht bis auf das Mark. Dieser Einschnitte haben Maulbeerbäume, Johannis- und Stachelbeeren nicht nöthig, sondern sie treiben aus den Augen genugsame Wurzeln; aber bey Aepfeln, Birnen 2c. sind sie erforderlich, um das

Aus-

Ausstoßen der Wurzeln dadurch zu befördern. Die hölzernen Häkchen, womit man die Reiser in der Erde hält und befestiget, richtet man über diesen Einschnitten.

Die hervorragende Spizze richtet man etwas gerade, schneidet sie auf ein Paar Augen ab und stekket einen leichten Pfahl bey, um das Reis etwas anzubinden. *) Das Einlegen kann entweder im Herbst oder im Frühjahr geschehen. — Sind sie zwey Sommer am Mutterstok geblieben, so werden sie im Herbst oder Frühjahr davon abgeschnitten, zur Verstärkung der Wurzeln noch ein Jahr stehen gelassen, sodann der Stozzel vom Mutterast an der Wurzel abgeplattet und in die Baumschule zur weitern Erziehung versezzet.

Hat man keine niedern Zweige, sie in die Erde zu beugen, so kann man entweder von Brettern zusammengeschlagene Kästen auf Posten neben den Mutterbaum stellen, in dieselbigen auf den Seiten Löcher bohren, die Reiser durchstekken, und sodann die Kästen voll guter Erde füllen; oder man kann auch Blumentöpfe dazu nehmen, und die Reiser von unten hineinstekken, und oben herausgehen lassen und die Blumentöpfe auf den Baum binden. Da ihnen aber die Feuchtigkeit bald entgehet, so muß man das Giessen nicht versäumen.

§. 3.

*) Ein Gartenfreund schrieb mir folgendes: „Da ich viele Zwerg„bäume habe, so nehme ich die stärksten einjährigen Schosse, „nahe an der Erde, mache ein Loch in die Erde, Spannen „tief, verbinde das Reis unter einem Auge mit Eisendrath, „senke es in die Erde, so, daß das Verband in die Tiefe „komme, befestige es mit einem starken Haken, fülle es an „mit Erde, und lasse die Spizze derselben hervorragen. „Hierdurch habe ich viele junge Bäume erhalten, die im ersten „Jahr 4 bis 5 Fuß getrieben haben.“

Dieses Unterbinden mit Eisendrath scheint gute Wirkung zu thun. Durch dieses Pressen der Rinde wird das Reis mehr disponirt, Wurzeln zu schlagen, und dabey kann doch nicht Feuchtigkeit in das Mark dringen, wie bey dem Einschneiden.

§. 3.

Erziehung zahmer und guter Obstbäume durch ausgesäete Kerne, ohne sie zu veredeln.

Ob wir schon in unserm Klima die Obstsorten in ihrer ächten Art durch ihren Saamen oder Kerne nicht fortpflanzen können, so ist es doch gewiß und durch die Erfahrung bestätiget, daß man nicht nur durch die Kerne manches zahme und gute, sondern auch öfters treffliches Tafelobst erhalte. Erzeuget man aber schon nicht lauter feines Tafelobst, so sind es doch gewißlich zum ökonomischen Gebrauch sehr gute Früchte, und belohnt wenigstens die Mühe reichlich, wenn sie auch nur zum Zider oder Obstwein angewendet werden. Wovon schon oben Kap. 2. §. 1. mehreres geredet worden.

Die Kennzeichen der zahmen und guten Sorten unter den Kernstämmchen sind erstlich starke Triebe und große Blätter, und hernach dürfen sie keine Stacheln haben, als welche ein Zeichen der Wildheit sind. Die also erzogenen Bäume haben auch hierinnen einen wichtigen Vorzug, daß sie sehr fruchtbar und dauerhaft werden, weil ihnen keine Verwundung, wie bey andern Veredlungsarten unvermeidlich ist, widerfähret, noch dadurch in ihrem Wachsthum gestöhret und aufgehalten werden.

Indessen sind nicht alle Kernstämmchen die besagte Kennzeichen, die starke Triebe und Blätter und Abwesenheit der Stacheln haben, zahmes Obst und Tafelobst. Will man daher bald die Gewißheit davon haben, so bepfropfe man davon entweder ein Paradiesäpfelstämmchen, und erziehe es nach Art eines Orangerie- oder Scherbenbäumchens nach der Anweisung im 5. Kapitel des II. Theils oder bepfropfe davon einen Ast eines erwachsenen tragbaren Baums seiner Art, so kann man im zweyten Jahr, wenn es Sommerobst ist, oder im dritten Jahr, wenn es Winterobst ist, (öfters aber auch bey einer sehr fruchtbaren Sorte schon im zweyten Jahr) Früchte erhalten. Entsprechen diese nun der Hoffnung, so kann man sie fortpflanzen.

Sechstes Kapitel.

Von Versezzung der Bäume und ihrer Verpflanzung auf ihren künftigen Standort.

§. 1.

Vom Ausgraben und Ausheben junger Bäume.

Wer aus einem schweren oder starken Boden Kronenbäume, junge hochstämmige Bäume, mit gewöhnlichen Hakken, Kärsten oder der Grabschippe, (Grabscheid), ausgraben und ausheben will, der wird nicht nur unsägliche Mühe haben, und sechsfach längere Zeit zubringen, als mit dem rechten Werkzeug, sondern auch bey aller Vorsicht die Wurzeln nie unverstümmelt herausbringen. — Der Sandboden macht zwar eine Ausnahme, darin sich wenige Wurzeln und starke tieflaufende Pfahlwurzeln erzeugen, und alles lokker ist; allein in solchem Boden sollte man zum Verpflanzen gar keine jungen Bäume ziehen. — Gleichwohl liegt viel daran, dem jungen Baum so viel seiner Wurzeln zu erhalten, als möglich ist, weil sie sein Leben sind. — Die fig. H. Taf. I. gezeichnete und §. 12. des 1. Kap. beschriebene Baumhakke ist unumgänglich nöthig, einen Kronenbaum in schwerem Boden gut auszuheben. Es wird damit zuförderst die Erde über den Wurzeln weggeräumet, und zwar mit Vorsicht und ohne stark einzuhauen, welches die obern Wurzeln unheilbar beschädigen würde. — Kommen die Wurzeln zum Vorschein, so wird in der Rundung oder dem Umkreis, als die Wurzeln sich erstrekken möchten, die Erde aufgehakket und ausgeräumet. Diesen Bezirk weiset schon einigermaßen die Krone des Baums an. Ist diese stark und ausgebreitet, so ist es auch die Krone der Wurzeln.

Ein Apfelbaum hat z. B. eine mehr horizontal liegende Krone von Aesten, und seine Wurzeln laufen auch nach solchem Verhältniß, da im Gegentheil der Birnbaum gerade in die Höhe gehet, und daher auch seine Wurzeln senkrechter und tiefer in die Erde stehen. — Ist nun die Erde im Umkreis der Wurzeln so weit aufgehakket und wie in einem Graben ausgeräumet, als man vermuthen kann, daß man mit der Hakke unter die Wurzeln kommen könne, so wird zuförderst der Baum durch Bewegung und gelindes Hin- und Herradeln untersucht, auf welche Seite hin er etwa noch auslaufende und den andern vorlaufende Wurzeln habe. — Da solche übermäßig lange, und der übrigen Krone von Wurzeln vorlaufende Wurzeln ohnedem weggeschnitten werden müssen, so werden solche von der Hakke nicht verschont, sondern abgehauen, es sey denn, daß etwa der Baum einseitig seine Wurzeln geschlagen hätte, welches sich öfters zuträgt, besonders, wenn er durch fehlerhaftes Sezzen in seiner ersten und zartesten Jugend, da man ihm seine Pfahlwurzel nicht genugsam weggenommen, oder solche beym Sezzen nur blos umgebeuget hat, einen sogenannten Stuhl oder Knie hätte, als worauf man wohl Acht zu geben hat, und das man leicht bey der Bewegung und Hin- und Herdrukken des Baums verspüret. In solchem Fall muß man der unregelmäßig gewachsenen Wurzel nachgraben, auch sie öfters mit den Händen untersuchen. — Befindet man nun, daß man mit der Baumhakke unter die Wurzeln kommen könne, so wird dieselbige mit ziemlicher Gewalt unter den Mittelpunkt des Schafts, bis an das Ohr der Hakke, eingehauen, und versucht, den Baum, wie mit einem Hebel, auszuwägen. Spüret man: daß es da oder dort bey einer Wurzel, die etwas seitwärts in die Tiefe noch lauft, hart anhält, so strenget man den Baum für diesmal nicht weiter an, ihn von diesem Punkt auszuheben, sonst sprengt leicht die anhaltende Wurzel vom Stamm unten

unten weg, schliffert denselben, und macht ihm eine schlimme Wunde, sondern man untersucht vorerst mit der Hand, (wo möglich) diese widerstrebende Wurzel zu lüften, oder hauet sie in gehöriger Tiefe ab, wenn sie etwa bey hartem trokkenen Boden sich nicht herausziehen lässet, oder schneidet sie auch wohl mit dem Gartenmesser ab. — Sind solchergestalt die Hindernisse gehoben, so wird wieder von dem ersten Punkt aus zu wägen und zu heben versucht. Hält es noch hart, so wird von der Gegenseite aus mit der Hakke unter dem Mittelpunkt des Stammes eingehauen, und von da aus versucht, den Baum loszuwägen. — Bisweilen erfordert die Stärke der Wurzeln, daß 2 Mann sich auf das Helm oder den Stiel der Baumhakke legen und stemmen müssen, um den Baum zu lüften und aus dem Grund zu heben. — Bey jedesmaligem Heben und Wägen aber muß man wohl merken, daß man sogleich nachlasse, wenn man spüret, daß die Hakke abgleitet, und sich nur blos die Erde heben will und der Baum nicht zugleich mitgegriffen ist: denn solchergestalt ergreift die Hakke nur ein und andere Wurzeln auf der Seite, und weil sie alsdenn nicht im Gleichgewicht mit den übrigen gehoben werden (das nur geschehen kann, wenn der Baum im Mittelpunkt seines Stammes gegriffen ist); so werden sie vom Stamm weggesprengt. — Es erfordert Kenntniß, Uebung und Stärke, manchen Baum gut auszuheben.

§. 2.

Junge Bäume zum Versenden zuzurichten und zu pakken.

Weil die Bäume nach solchem Ausheben auch öfters häufig versendet werden, und man dieselben nicht nur aus den Baumschulen beschreibt, sondern auch vielfältig ein Freund dem andern dergleichen zuschikt, so mag es nicht am unrechten Ort seyn, hierbey ein Wort davon zu sagen.

Wenn

Wenn Bäume versendet werden sollen, so verlangt billig jeder, der sie zu erhalten hat, daß sie erstlich wider Beschädigung an Wurzel, Schaft und Kronen verwahret und zweytens die Wurzeln sowohl wider Austroknen als wider Frost geschüzzet seyen. — Sollen nun mehrere hochstämmige Bäume versendet werden, so werden sie, ohne daß man sie beschneidet, in Päkke zusammengebunden. Man stellet sie nemlich einen um den andern zusammen, und zwar so, daß die Wurzeln wohl und so dichte, als möglich, in einander gestekket werden. — Das ist ein Hauptschuz wider den Frost. — Bey diesem Zusammenstellen selbst ergiebt sich, daß sie sich nur gut ordnen, wenn sie im Zirkel herum einer an den andern gepasset werden. — Sind 12 bis 15 Bäume zusammen und mit ihren Wurzeln in einander gestellet (— denn allzugroße und schwere Gebunde, die ein Mann nicht wohl heben und meistern kann, soll man, zur Schonung der Bäume selbst, nicht machen —) so werden sie zuförderst gleich ober den Wurzeln mit einer starken, gedreheten Weide*) fest zusammengebunden: sodann in der Mitte und endlich oben unter der Krone, die auch mit den Reisern ordentlich in einander gestekt werden, ebenfalls mit einem Weidenband versehn. Darauf werden die Wurzeln allenthalben bis an den Anfang des Schafts mit wohl feuchtem Moos, (wenn es auch schon Frostwetter wäre) ausgestopft. — Zur Embalage oder Einband in Stroh wird vorerst eine Stürze gemacht für die Wurzeln auf folgende Weise: Man nimmt einen guten Arm voll hübsches langes Stroh, Korn oder Roggenstroh, bindet eine Spanne lang an den Aehren mit einer Weide den Kopf zusammen; breitet sodann diese Stürze auf den Boden auseinander, so, daß der Kopf in

*) Weiden verwunden die Rinde der Bäume nie, man mag sie noch so fest zusammen ziehen; aber Strikke kann man nicht auf der bloßen Rinde gebrauchen, sie reiben solche ab, und beschädigen sie.

in die Höhe stehet, das übrige des Strohes aber auf der Erde platt aufliege, ordnet diesen Zirkel, daß er allenthalben gleich dikke von Strohhalmen, etwa 2 Finger dik, sey. — Ist dieser Strohkreis in der Ordnung, so wird der Knopf mit den Füssen etwas platt getreten, ein Paar Handvoll Moos darauf gelegt, und das Gebund Bäume mit den ausgestopften Wurzeln auf die Mitte gestellet.

Ehe nun dieser Strohkreis um die Wurzeln geschlagen wird, nimmt man etliche Hände voll langes Stroh und stellet es um die untere Hälfte der Stämme, so, daß die Halme auf den Wurzeln aufstehen, und die Aehren oben hinsehen, und bindet es in der Mitte mit einer Weide fest.

Sodann umfasset der Gehülfe das Gebund unten ober den Wurzeln, und der Pakker schlägt einen Theil des auf der Erde ausgebreiteten Strohkranzes nach dem andern demselben unter die Aerme über das Stroh an den Stämmen der Bäume, und bindet es mit einer Weide fest zusammen. — An dieser Weide kann man auch eine andere, oder zwey, die unten übers Kreuz gehen, fest machen, um an den Wurzeln alles vollkommen sicher zusammen zu halten.

Endlich werden um den obern Theil der Stämme noch etliche Hände voll Stroh, so bis an die Krone reicht, umgebunden, so, daß die Aehren in den Aesten stehen, die Halme aber werden in die Aehren des darunter befindlichen Strohes eingestekt und mit einer Weide umbunden. —

Sollen nun die Bäume 100 und mehr Stunden weit versendet werden, so ist es sonderheitlich wegen dem öftern Pakken auf den Wägen nöthig, daß wenigstens die Wurzeln, oder auch wohl der ganze Pak mit Matten eingenähet werde. — Auf solche Weise gepakt, können die Bäume bis 6 Wochen sich gut erhalten, und wenn sie so lange auf der Reise, und trokkene Witterung seyn sollte, so ist ihnen nöthig, daß

sie

sie unterwegs einigemal unterhalb angefeuchtet und in Wasser getaucht werden. Der Frost aber schadet ihnen nicht, als nur im höchsten Grad, wenn nur die Wurzeln bedekt, und fest in einander gestekt und mit Moos ausgestopft sind. Und wenn das nasse Moos um die Wurzeln wie ein Eisklumpen zusammen gefroren ist, so grabe man sie nur bis an die Spizzen der Krone in die Erde, lasse sie mit Erde bedekt, bis es aufthauet, so werden sie nicht leicht verderben.

Zwergbäume werden entweder eben so gepakt und bis über die Spizze hinaus mit Stroh eingebunden, und erforderlichen Falles mit Matten oder Paktuch eingenähet, oder in lange und schmale Kisten mit ausgestopftem Moos gelegt. Auch sind die Kisten der sicherste Transport für Hochstämme, sowohl wegen Verwahrung wider alle Beschädigung, als auch wider die Austroknung der Wurzeln, und wider den Frost. In denselben können die Bäume in alle Welttheile versendet werden: nur fällt die Fracht um die Hälfte theurer aus, als in Emballage.

Erhält man ausgetroknete Bäume, deren Rinde angefangen einzuschrumpfen, so stelle man sie entweder 2 Tage lang mit den Wurzeln in frisches Wasser, oder wenn Regenwetter ist, lege man sie in den Regen, oder grabe sie ganz in die Erde, und im Fall solche trokken wäre, so kann man die Erde begießen. — Das Einschlämmen aber bey dem Sezzen der Bäume ist hier die Hauptsache, und unumgänglich nöthig. —

Sezt man einen sehr starken Baum, er sey ausgetroknet oder nicht, so ist ihm zu seinem Gedeihen überaus heilsam, wenn sein ganzer Stamm bis an die Krone mit Moos umbunden, und solches öfters angefeuchtet, auch das Moos bis zum zweyten Safttrieb um Johannis daran gelassen wird. *)

K §. 3.

*) Bey grosen, und besonders symmetrischen, Anlagen von Obstbäumen ließ sich, um stets starke Bäume zu unmerklichen

§. 3.

Vom Verstuzzen und Beschneiden der zu versezzenden jungen Bäume an Wurzeln und Aesten.

Es ist schon oben erinnert worden, daß man bey dem Verstuzzen der Wurzeln weder ganz junger noch pflanzbarer Bäume der Weise vieler Kunstgärtner nachahmen solle, welche dem jungen Baume die Wurzeln bis aufs Leben wegschneiden, und vorgeben, der Baum müsse lauter junge Wurzeln ziehen. Vernunft und Erfahrung widerlegen diese schädliche Methode. Weil die Natur ihre Geschöpfe, so lange wie möglich, zu erhalten sucht, so schlagen sie zwar an, aber haben ein kümmerliches Wachsthum, treiben bald einige Früchte, weil der Safttrieb nicht stark genug ist, die Gefäße der Fruchtaugen auszudehnen, daß sie in Holzäste sich verwandeln, wie doch bey einem jungen triebigen Baum von Natur ist und seyn soll, um sich zuerst in Holz zu verstärken und ein starker großer Baum zu werden, der nachher desto reichlicher Früchte tragen kann. Sie bleiben daher kleine und schmächtige Bäume, weil sie in der ersten Anlage auf ihre ganz Lebenszeit zurükgeschlagen worden. — Man lasse dem Baum (wie schon vorhin bey den Kernstämmchen in etwas gezeiget worden,) alle seine Wurzeln, die seine Lebenskräfte sind; nur bey solchen brauche man das Messer, die 1) vom Aushakken vorne faserig sind; die nehme man etwas ab, daß der Schnitt glatt werde, und das Faserige keine Fäulniß erzeuge. 2) Die langen vorlaufenden Wurzeln

---

cher Ausfüllung einer Lükke vorräthig zu haben, die Weise und Behandlungsart nachahmen, die bey wilden Bäumen und unter andern auf dem Weissenstein bey Hessen-Cassel üblich ist. Die Bäume, welche man zu diesem Behuf bestimmet, werden bey ihrer ersten Versezzung aus der Baumschule an Wurzeln und Krone sehr kurz gehalten, damit sie mehr und feinere Wurzeln austreiben, und dadurch zur zweyten und dritten Versezzung nach 3 und 6 oder 4 und 8 Jahren vorbereitet werden, bis sie dann nach 2, 3 oder 4maliger Versezzung und Verstuzzung an Wurzeln und Aesten als Lükkenbüßer, oder, wenn man gleich eine starke Pflanzung machen will, an den Ort ihrer Bestimmung kommen.

zeln können so weit weggeschnitten werden, daß sie mit den übrigen Wurzeln einen Zirkel machen. — Sollten aber der übrigen Wurzeln wenig seyn, so lasse man ihm auch diese so lange, als thunlich. 3) Alle beschädigte Wurzeln müssen weg bis über den verlezten Theil, der sonst allda Fäulniß verursachen und das Gesunde auch angreifen würde. 4) Von den kleinen zarten Wurzeln, die vorzüglich die Nahrungssäfte einziehen, wird nur so viel weggenommeu, als ausgetroknet, dürre oder sonst etwa verdorben ist. Sobald man aber einen weißen Punkt am Schnitt derselben erblikket, so werden sie nicht weiter verkürzet. — Alle Schnitte an den Wurzeln müssen übrigens von unten hinauf zu geschehen, daß das frische Theil auf der Erde aufstehe. Jedoch ist bey den Wurzeln mehr auf einen geraden Schnitt zu halten, und verheilen sie eher, als bey dem Rehfußschnitt, und kann nicht so viele Feuchtigkeit eindringen.

Ein ganz anderes Verhältniß aber hat es mit dem Verstuzzen der Kronenäste. Dabey muß man ganz unbarmherzig seyn, und die schönen Aeste müssen bis auf etliche Augen weg*), wenn man einen guten, schönen Baum erziehen will. Diese Unterlassungssünde hat schon manche schöne Obstpflanzung in Teutschland verunglükt, und unzählig viel Obst geschadet. — Im ersten Jahr hat der Baum hauptsächlich mit seinen Wurzeln zu thun, und seine Kräfte dahin zu verwenden, daß dieselben verheilen und sich ansaugen. Soll er nun seine Säfte in die Krone schikken, so leidet seine Wurzel darunter sehr, das gehet dem Baum lange nach, und aus der Krone wird auch nichts rechtes. Denn wenn er solche von Anfang behält, so treibt er (zumal bey seinen kümmerlichen Wurzeln) sogleich in Fruchtaugen, und der Wuchs in Holzäste ist schwach. — Auch wachsen

*) Davon ist der Wallnußbaum ausgenommen, welcher seine Aeste unverstuzt behalten will. Die untauglichen Aeste müssen ganz weg.

die ersten Aeste, die man lässet, wagerecht auf die Seite, und die Früchte machen sie sodann herunterhängend, und giebt also zu ihrer schlechten Beschaffenheit eine übelgestalte Krone. Wenn aber durch die Hinwegnehmung der alten Zweige die Aeste aus neuen Sommerschossen gezogen werden, so wachsen sie gerade in die Höhe, und ziehen eine schöne dauerhafte Krone.

Die Anzahl der Augen, welche man einem neuversezten Baum lassen soll, bestimmet sein Alter, seine Wurzeln und auch dabey in etwas das mehr oder minder gute Erdreich, worein er zu stehen kommt. — Je älter und dikker ein zu versezzender Baum ist, desto schärfer muß er beschnitten werden, und ein Baum, der schon wiederholt Früchte getragen, muß bis auf einige kleine Zugäste abgeworfen werden, sonst gehet er zu Grunde. Bey jungen Bäumen läßt man 2, 3 bis 6 Augen stehen, je nachdem die Wurzeln stark und auch der Aeste viel oder wenig sind: denn man muß in Anschlag nehmen, daß jedes ausgebildete Auge einen Ast treiben soll.

Es erstrekt sich aber das Beschneiden der zu versezzenden jungen Bäume nicht blos darauf, sondern auch die kleinen und schlechten Aeste müssen ganz weg, und nur Augen an den Hauptästen gelassen werden.

Junge Bäume, die vor Winter versezzet werden, beschneidet man nicht eher, als im März: denn sonst dringet die Kälte mehr ein, und troknet die obersten Augen aus.

§. 4.

Nähere Bestimmtheit der Regeln vom Beschneiden eines frisch versezten jungen Kronenbaums.

Es wäre zwar genug, dem freystehenden Baum, der der Natur überlassen wird, die Aeste überhaupt zu verstuzzen, damit er sich zuförderst in der Wurzel verstärken könne. Allein es wird keinem Gartenliebhaber gleichgültig seyn, nicht auch bey diesem ersten Beschnei-

den

den zugleich die Anlage zu einer wohlgebildeten regelmässigen Krone zu geben, und folgergestalt die Natur wohl zu leiten. —

Die Krone eines aus der Baumschule ausgehobenen und frischversezten Baumes hat entweder 2, 3, 4 oder 5 Hauptäste, woraus seine Gestalt gebildet wird, und wovon alle andere Aeste und Zweige entstehen. Sind diese Hauptäste gleich stark und stehen sie so, daß sie gleichsam Strahlen von einem Zirkel machen, davon der Stamm der Mittelpunkt ist, so giebt es den schönsten Baum mit der regelmäßigsten Krone. Im Fall nun aber die Hauptäste nicht so regelmäßig gewachsen sind, so muß man bey dem ersten Beschneiden im Frühjahr bey oder nach dem Aussezzen dahin arbeiten, solche Augen stehen zu lassen, woraus regelmäßige Aeste zur zierlichen und zugleich nüzlichen Anlage der Krone erwachsen.

Hat der junge Baum nur 2 Aeste, so heißt es zwar ein Gabelbaum, und ist eben solches, wie oben gemeldet, nicht die vortheilhafteste Anlage. Jedoch wenn die 2 gabelförmigen Hauptäste nahe am Stamm gesunde Holzaugen haben, daraus also starke Zweige können gezogen werden, so wird dadurch der Fehler ungemein verbessert, und fast ganz gehoben, daß er sodann kein Gabelbaum mehr heißt. Man schneide jeden auf 3 oder 4 Augen, je nachdem der Baum und seine Wurzeln gut sind.

Hat der Baum 3 Hauptäste, so findet gleicher Schnitt statt. Sollte aber einer von diesen 3 Hauptästen zu stark im Verhältniß gegen die übrigen stehen, so muß entweder derselbe, wenn es sich thun läßt, durch ein Hölzlein, das man dazischen spriesset (wie man es öfters bey Zwergbäumen thut), von seiner allzugeraden und senkrechten Lage abgezwungen werden, oder man bricht die inwendig hineinzustehenden Augen weg, damit nur die gegen aussen oder auf die Seite stehende Augen regelmäßiger laufende Aeste geben.

ben. — Ist aber einer von diesen 3 Hauptästen schwächer, als die übrigen zwey, so werden dem schwächern Ast wenige Augen gelassen, damit diese Zweige desto stärker werden, und den andern hervorkommenden Zweigen in der Stärke gleich kommen.

Hat der Baum 4 oder 5 Hauptäste, so werden sie nur in dem Fall sämmtlich beybehalten, und auf 3 oder 4 Augen verstuzzet, wenn sie gleich stark sind, und wohl stehen, daß sie nemlich gleichweit von einander abstehen, und also gleichsam Strahlen von einem Zirkel machen. — Sind aber 2 davon zu nahe bey einander, so wird der schwächste Ast oder der am unregelmäßigsten zu nahe an seinem Nachbar stehet, ganz weggenommen: oder im Fall die Lükke zu stark würde, läßt man am schwächern Ast nur 1 oder 2 Augen stehen, die auf die lichtere Seite hinweisen. — Kleine Zweige und Fruchtzweige, die bey der Krone stehen, läßt man, wie bereits vorher gemeldet, in keinem Betracht an einem jungen Baum stehen, der frisch ausgesezzet wird, sondern solche werden rein weggenommen.

Bey dieser ersten Anlage zur Krone des Baums muß man aber auf die Verschiedenheit der Obstart sehen, (wenn solches nicht zuvor in der Baumschule geschehen). Kern- und Steinobst ist in seinem Wuchs verschieden, und selbst die Birnen ziehen eine andere Krone als die Aepfel. — Bey Kirschen, Pflaumen, und auch bey vielen Birnsorten ist es gar kein Fehler, wenn die Kronen derselben gleichsam nur einen Hauptast haben, der gleichsam die Verlängerung des Schafts ist, und daran oben, (wie etwa bey einem Tannenbaum,) die Aeste als Strahlen herauswachsen. — Ein äusserst seltener Fall ist solches bey Aepfeln, und wider die Regel seines Wuchses, da der Apfelbaum eine weit ausgebreitete Krone mit etwas flach liegenden Aesten bildet, und lehrt schon diese seine Natur, daß diese Baumart inwendig licht und luftig seyn müsse, wenn er fruchtbar seyn, und schönes, gutes und schmakhaftes Obst tragen soll. Man

muß

muß daher bey dem ersten Beschneiden eines frischausgesezten Obstbaumes keinen in der Mitte senkrecht stehenden Ast dulden, sondern ihn ausschneiden, und bey dem Verstuzzen der übrigen Aeste bey den Augen dahin sehen, daß der Baum inwendig luftig bleibe, und nicht mit Aesten überladen werde.

§. 5.

Vom Sezzen eines Baums.

Zuförderst muß ich hier abermals das oben beschriebene, nicht genug zu belobende, Einschlämmen empfehlen. Man sollte weder im Herbst, noch vornehmlich im Frühjahr, keinen Baum sezzen, ohne ihn einzuschlämmen. Es ist die Seele von allen, und zu jeder Jahrszeit angestellten Pflanzungen. Wer es thut, wird den Nuzzen davon reichlich empfinden. Man glaube nicht, wenn es vor Winter geschiehet, daß der Baum verfrieren möchte, wenn starker Frost in die Erde dränge; nein, es bewahret ihn vielmehr wider den Frost. Was von Wurzeln nicht anschließet in der Erde, das ist hauptsächlich dem Verfrieren unterworfen, weil auf solche Weise der Frost nicht herausgezogen werden kann. Warum zieht das kalte Wasser den Frost aus Gewächsen, Früchten ꝛc.? — Er kann sich seinem homogenen Wesen mittheilen, ehe die Saftröhren zersprengen, und sich die öhligten und salzigten Theile trennen. —

Beym Sezzen eines Baumes nun kommt erstlich das Loch oder die Grube in Betracht, worin der Baum soll zu stehen kommen. — Die Größe derselben bestimmt das Erdreich. Je fester der Boden ist, desto größer muß die Grube gemacht werden, damit die Wurzeln beym Fortwachsen lokkere Erde antreffen: und soll er das Schiksal haben, im Grasboden zu stehen, so muß die Grube so weit als möglich seyn, und nachher in diesem Umkreis kein Gras oder Unkraut geduldet werden. Ueberhaupt aber muß die Grube auch im lokkern Boden weiter seyn, als der Umkreis der Wurzeln. — Beym Auswerfen

der Erde soll man die obere Bauerde besonders auf eine Seite werfen und die untere Erde auf die andere Seite, damit man die bessere, um sie an die Wurzeln zu schütten, bey der Hand habe. — Sie muß auch viel tiefer ausgegraben werden, als der Baum soll zu stehen kommen. Er soll nicht tiefer gesezzet werden, als er in der Baumschule gestanden; weil sich aber die Erde sezzet, kann man 1 Zoll zugeben, im leichten Boden aber 2 Zoll.

Ist die Grube ausgeschörft, so hebt man zuvörderst den Baum hinein, wie hoch er stehen soll, und füllet die Grube unten mit so viel der obern guten Erde an, als die Wurzeln darauf stehen können: breitet sodann die Wurzeln ordentlich aus und leget sie so zurecht, daß keine einwärts gebogen zu liegen komme und einen verkehrten Lauf nehmen müsse, und wo in der Krone der Wurzeln etwa eine Lükke ist, so ziehet man von den nächststehenden Wurzeln dahin, und drukt sie mit etwas Erde fest, damit sie eine schöne gleiche Krone von Wurzeln mache.— Sind die Wurzeln zurecht gelegt, so wird von der auf die Seite gelegten obern guten Erde, die klein und fein zu machen ist, sachte auf und in die Wurzeln geschüttet, und alle Höhlungen zwischen denselben wohl ausgefüllet, zu gleicher Zeit aber der Baum etlichemal gerüttelt und gestoßen, daß sich die Erde allenthalben anlege. Ist nun die Wurzel einer halben Hand hoch mit feiner Erde bedekket, so wird solche fest angetreten. Ist aber die Erde sehr feucht, so muß das Antreten sanft geschehen, daß der Baum nicht etwa wie eingepflastert werde.

Soll der Baum etwa mit etwas kurzem verwesten Dünger, der nicht mehr strohig seyn darf, ausgesteuert werden, so darf er nicht die Wurzeln unmittelbar berühren, sondern muß jezzo auf die angetretene Erde ausgebreitet werden. Auch soll er den Stamm nicht berühren.

Darauf wird die Grube vollends mit der übrigen vorhandenen Erde nicht nur vollgefüllet, sondern auch oben um den Stamm ein Hügel von Erde, 1 Fuß hoch in die Rundung über der Fläche des Erdbodens

dens aufgehäufelt und in der Mitte zunächst um den Stamm herum eine mäßige Vertiefung gemacht, damit der Regen nicht ablaufe, sondern die Wurzel befeuchte. — Dieser Erdhügel ist für den Winter und ein niedriger im Sommer den Bäumen überaus zuträglich. Im Winter hält er den Frost von den Wurzeln ab, und dienet in so weit besser, als der Mist, daß sich nicht leicht die Mäuse dahin ziehen und die Wurzeln oder den untersten Theil des Schaftes benagen und beschädigen: im Sommer aber schüzt er die Wurzeln wider das Austroknen, und sollte man diese Hügel jedem Baum zu machen so wenig versäumen, als das Einschlämmen,

Soll der Baum eine Richtung gegen die Mittagssonne bekommen, so ist es diejenige Seite der Krone, die am schwächsten ist und die wenigsten Aeste hat, damit der milde Einfluß der Sonnenwärme mehrere Ausschläge bewirke und den Baum in Gleichheit sezze. — Uebrigens aber gilt es bey einem jungen Baum gleich, mit welcher Seite er in der Baumschule gegen Mittag gestanden. Nur bey starken und schon etwas erwachsenen Bäumen, die bereits härteres Holz und mehr ausgebildete Saftröhren haben, muß man darauf achten, und die Mittagsseite mit einem Ring von weißer Kreide bezeichnen. — Die Ursache aber, warum man schon etwas erwachsene Bäume nach ihrer alten Lage sezzen soll, ist diese: das Holz an der Mittagsseite der Bäume ist weniger hart, als an der Nordseite derselben, und die Saftröhren auf der Mittagsseite sind grösser, offener und weniger holzartig, als die auf der Mitternachtseite: sie enthalten daher auch mehrere Feuchtigkeiten, und können aus der Ursache allda weniger dem Frost widerstehen.

§. 6.

Vom Anpfählen eines Baums.

Soll der Baum einen Pfahl bekommen, so muß derselbe sogleich mit dem Baum eingestellet werden, ehe etwas

etwas Erde darauf kommt. Denn wenn man ihn nachher erst vermittelst des Hopfeneisens einsezzen wollte, so könnte es nicht fehlen, daß das Hopfeneisen etwas Wurzeln zerquetschen müßte. — Die Pfähle von Eichenholz sind die dauerhaftesten, und noch mehr die von Kastanienholz, wo es zu haben ist. Büchenholz verstokket bald und ist nur 2, höchstens 3 Jahr tauglich; etwas länger dauern die Weißbuchen oder Hainbuchen. Tannene, auch Weiden sind noch besser. Kiefernholz ist wegen seiner Fettigkeit noch besser: Kirschenholz besser als Buchen 2c.

Das Anbinden an die Pfähle hat auch seine wichtige Regeln von Achtsamkeit. Ist der Baum nicht eingeschlämmet worden, so müssen die Bänder anfänglich noch nicht fest gemacht werden, daß der Baum, bis sich die Erde sezzet, etwas nachsinken kann. — Die Bänder müssen von zähen Weiden seyn, oder von starkem Lindenbast, anderes verwittert bald. Am besten ist, man umwikkelt eine Weide mit Stroh und drehet es zusammen zu einem Seil, legt solches an der äussern Seite des Pfahls an, führet es sodann über das Kreuz durch den Zwischenraum zwischen dem Baum und dem Pfahl, und bindet oder drehet es ausserhalb des Baums auf die gewöhnliche Weise zusammen, so daß das eine Ende der Weide zur Zusammenhaltung des Ganzen in den Verband gestekket wird. Es bildet also das Band die Figur ∞ und hat den Vortheil, daß der Baum nicht durch den Pfahl beschädiget wird, und man dasselbe von Zeit zu Zeit verschieben kann, um der Rinde des Baumes wieder Luft zu machen. Doch müssen auch diese Bande von Weiden und Stroh jeden Herbst erneuert werden; wenn sie sonst dürre und mürb sind, und ein Sturm sie zerreißt, so zerbricht leicht der ganze Baum. — Bindet man aber den Pfahl ganz an den Baum, so muß bey jedem Band nicht nur eine Hand voll Moos untergelegt, sondern auch überall am Pfahl, wo der Baum anliegt, mit Moos wohl belegt werden, widrigenfalls reibt

die

die stete Bewegung vom Wind die Rinde ab, und macht dem Baum heftige Wunden. — Auch soll jeder Pfahl etliche Hand breit in die Krone reichen.

Allein auch diese Pfahlstüzze ist dem Sturmwind in jeder Lage nicht gewachsen und widerstehend genug. In hohen Lagen, wo überdas der Wind einen besonders starken Zug hat, ist das Anlegen der jungen Bäume ins Gehänge fig. 14. Taf. II. zwischen zwey Pfähle, oder etwas stärkerer Bäume nur mit einem Pfahl nach fig. 15. bewährter. Denn da hierbey der Schaft bis an die Wurzel seine hinlängliche Elastizität behält und sich etwas nachbeugen kann, so leidet er nichts durch den Sturm. Und wenn man zu den Banden wohlgedrehete und starke Strohseile nimmt, so fällt auch das schädliche Reiben weg, das bey einem an den Schaft gebundenen Pfahl einem Gartenfreund viel Verdruß macht.

Aber ein überaus schönes, haltbares und dauerhaftes Band geben die Riemen von Leder, besonders von weißem Pferdsleder, wie die Sattler verarbeiten. Sie können ein bis anderthalb Zoll breit seyn, und kann der Baum ganz fest an den Pfahl angezogen werden, nachdeme man ein Stükchen Hutfilz, um das Reiben zu verhüten, zwischen den Baum und den Pfahl geleget hat. Hinten an den Pfahl werden die Enden des Riemens über einander gelegt, und mit einem oder zwey kleinen Nägeln angenagelt. So können nach Erforderniß zwey oder drey Bänder angeleget werden. Der stärkste Wind ist nicht vermögend ein solches Band zu zerreißen, noch wird der Baum gerieben. Nimmt der Stamm an Dikke zu, so ziehet man den Nagel aus, läßt das Band nach, oder leget es weiter unten oder oben aufs neue an. Diese Riemen halten sehr lange. Es kann sich bey denselben kein Schnee noch Glatteis sammlen, keine schädliche Insekten darin aufhalten, wie bey dem Moosverband. — Um aber dieses Riemenbefestigen der Bäume an die Pfähle mit den möglichsten Vortheilen zu bewerkstelligen, so kann man sich dabey eines besondern ledernen Riemens bedie-

bedienen, der eine Schnalle hat und mit genugsamen Zungenlöchern versehen ist. Mit diesem Riemen schnallt man zuerst unten den Baum an den Pfahl fest, und legt zugleich da, wo der Baum dicht an den Pfahl zu liegen kommt, das Stükchen Hutfilz zwischen Baum und Pfahl. Alsdann legt man den Riemen Leder, so zum Bande gewidmet ist, ober oder unter dem Schnallenriemen über den Stamm und nagelt ihn entweder mit einem Nagel, wenn der Riemen übereinander gehet, am Pfahl zusammen, oder jedes Ende des Riemens, und also mit 2 Nägeln, an den Pfahl, wenn der Riemen nicht übereinander reicht. Darauf wird der Riemen losgeschnallt und weiter hinauf, wo der Baum noch ein Band nöthig hat, eben so verfahren. Stämme, die gerade sind, und sich gut an den Pfahl legen, bedürfen nur eines einzigen solchen Bandes unter der Krone, da man sich auf die Festigkeit eines solchen Bandes verlassen kann. Stämme, die nicht gerade sind, kann man auf solche Art, wenn sie nicht allzusehr erstarkt sind, am leichtesten gerade machen. Der Aufwand ist nicht beträchtlich, der Riemen, den man immer brauchen kann, unbedeutend, und Filzstükke, die nur eines Thalers groß zu seyn brauchen, kann man viele aus einem alten Hut schneiden. — Hat man die Riemen von solchem Leder, welches Fettigkeit besizt, so ist es gut, wenn sie zu Zeiten, besonders nach Regen, mit etwas Unschlitt bestrichen werden. — Ausser den ledernen Riemen kann man sich auch Stükke und Riemen von Pergament bedienen: aber die Pergamentriemen halten nur ein Jahr, wenn sie sehr dünne sind; starkes Pergament zwey Jahre.

§. 7.

Von der verschiedenen Jahreszeit, die Bäume zu versezzen.

Nach der Natur des Baums ist seine Versezzeit, sobald sein Saft sich verdikket, bis er wieder mit angehendem Frühling in Safttrieb gehet, und also vom Herbst an, den Winter hindurch, bis zum Frühjahr. Beschaffenheit

fenheit des Bodens und einige Lokalumstände machen öfters das Herbstsezzen vorzüglicher, als das Versezzen zum Frühjahr: wenn man aber des edlen Einschlämmens sich zu bedienen pflegt, so ist es gleichgut, ob der Baum früh oder spat eingesezt wird, und das Versezzen vor Winter in etwas leichtem Boden und überhaupt auch bey manchem anderen ist nur darum vorzüglicher, weil der Winter durch seine viele Regen, Schnee und Nässe das thut, was das Einschlämmen leistet, (jedoch nicht so vollkommen). — Es lehret und ermahnet uns also selbst die Natur an das Einschlämmen. Auch das Geschäfte an sich selbst beweiset, daß das Sezzen ohne Einschlämmen unvollkommen sey. Die Wurzeln brauchen Feuchtigkeit, wenn sie sich ansaugen und in ihrem Element, der Erde, wohl befinden sollen. Gleichwohl aber kann man nur bey trokkenem Boden gut sezzen, und die Erde so behandeln, daß sie sich gehörig an die Wurzeln legt. Ohne beygegebenes Wasser, ohne Einschlämmen, fehlt also entweder das eine oder das andere.

Bey dem gewöhnlichen Sezzen ist nun der Herbst vorzüglicher und nöthig bey einem sandigen oder sonst von Natur trokkenem Boden, weil die Wurzeln die Winterfeuchtigkeit länger in das Frühjahr hinein genießen, als wenn die Erde frisch aufgegraben und aufgelokkert wird, da manchesmal der März und erstes Frühjahr trokken ist: bisweilen aber wohl der März noch ein Wintermonat bleibt, und Winter und Sommer ganz nahe an einander grenzt.

Hat man Bäume aus entfernter Gegend erhalten, und kommen solche bey stark gefrornem Boden an, daß sie nicht sogleich ordentlich eingesezzet werden können, so versuche man, sie wenigstens in die Erde einzuschlagen, da doch die gefrorne Kruste durch Bikkel und Werkzeuge zu heben ist; thut es sich aber etwa auf keine Weise, so ist freylich keine andere Retirade, als der Keller. Jedoch müssen

müssen die Bäume, wenn sie allenfalls mit dem Moos stark gefroren wären, zuvor an einem kalten Ort in ganz kaltes Wasser, sammt dem Moos, ohne sie aus einander zu pakken, gestellet und so allmählig aufgethauet und der Frost ausgezogen und sodann erst, nachdem sie von aller Nässe befreyet, in dem Keller oder Gewölbe so lange aufbewahret werden, bis man wenigstens zum Einschlagen (das oben bereits gelehret worden), in die Erde kommen kann. Liegen sie zu lange in einem, zumal warmen, Keller, so fangen sie leicht zu treiben an, das ihnen sehr nachtheilig wäre. — Bringt man sie in die Erde und muß sie in ganzen Gebunden darin aufbewahren, so bedekke man sie so, daß der Frost nicht bis zu den Wurzeln dringen könne, sie seyen nun gelegt, oder zusammen aufgerichtet gestellet.

§. 8.

Von Behandlung und Beschneidung der Kronenbäume bis zu ihrer zuzulassenden Tragbarkeit.

Aus dem, was vorhin im §. 4. dieses Kap. vom Beschneiden eines frischversezten Kronenbaums gesagt worden, kann man schon ermessen, was im Frühjahr des zweyten Jahrs bey diesem Baum durch den Schnitt nachzuholen sey. — Will er zu dik und zu buschig werden, so schneidet man einige Zweige aus. Ist ein Ast zu sehr unter sich gewachsen, oder zu stark den übrigen vorlaufend ausgetrieben, so verstuzzet man ihn, und giebt überhaupt der Krone noch die völlige Richtung. — Fruchtästchen soll man noch nicht beybehalten, und ihn dieses Jahr seine Kraft noch völlig in die Holzäste treiben lassen, damit der Baum desto größer, stärker und dauerhafter werde.

§. 9.

Vom Beschneiden und Auspuzzen erwachsener und alter Bäume.

Ob nun schon weiter hin die frey stehenden und hochstämmigen Obstbäume keines künstlichen Schnitts bedür-

bedürfen, so muß man doch alljährlich früh im März seine erwachsene und alte Bäume mit dem Gartenmesser und Baumsäge besuchen, und sie von todten, oder schadhaften oder schädlichen und unnüzzen Aesten reinigen, und sie, wie gewöhnlich der Ausdruk ist, auspuzzen. —

Zweige, welche hier oder da unter der Krone am Stamm herausgewachsen sind, heissen Räuber, und müssen rein weggeschnitten werden, weil sie den Kronästen den Saft entziehen, und dem Schaft, der glatt und ohne Aeste seyn muß, die Schönheit rauben. — Nur ist der Fall ausgenommen, wenn ein junger Baum fehlerhaft erzogen und seine Krone zu bald bey noch zu schwankem Schaft gebildet wäre: da thut man wohl, wenn man noch ein oder zwey Jahre zu Verstärkung des Schafts die unter der Krone hervorkommenden Zweige schonet.

Der verbundene Ast, da zwey Aeste einander kreuzen, oder auf einander liegend gewachsen sind, und folglich bey der Bewegung des Windes einander reiben, muß weg, und der schlechteste und unschiklichste davon ins Messer fallen.

Der Treibast heißt, der gegen einen andern Ast wächset, und denselben in seinem Wuchs hindert und aus seiner rechten Lage treibt; dieser wird weggeschnitten, uud dem schiklichsten und bestistehenden Plaz gemacht.

Die Wasserschosse, Wasseräste, welches geile, freche, geradaufschießende starke Zweige sind, und kleine weit von einander stehende Augen haben, müssen zwar bey saftigen, guten und gesunden Bäumen bisweilen weggeschnitten werden, doch ist bey ihnen Ueberlegung und Behutsamkeit nöthig; denn die Natur treibt diese Aeste meist zum größten Nuzzen, zumal bey alten Bäumen. Wenn man sich der Wasseräste bey solchen klüglich bedienet, so kann man öfters einen Baum, der abgängig werden will, verjün-

verjüngern, und wieder auf viele Jahre tragbar machen. Die Wurzeln eines alten Baums, oder eines solchen, der durch Sturmwinde, durch schlechte Behandlung oder sonst durch einen Umfall an seinen Hauptästen Schaden gelitten, daß sie hohl, faul rc. geworden, wenden öfters ihre äusserste Kraft an, solche Wasseräste auszutreiben, besonders an solchen Aesten da, wo sie aufhören, hohl zu seyn. Wenn man nun diesen abgängigen Ast bis an den Wasserast absäget, und sodann die Platte mit dem Baumkütte oder dem Forsythischen Baummörtel überdekket, so bekommt der Stamm wieder neue Kräfte. Der Wasserast, wenn er seinen Schuß gethan und sein tragbares Alter erreicht hat, (— denn er ist anzusehen, wie der triebige Ast eines jungen Baums —), wird selbst sehr fruchtbar, und der Baum kann sodann noch lange dauren. — Auch bey jungen triebsamen und saftvollen Bäumen muß man wichtige Gründe haben, seine Wasserschosse wegzunehmen. Ist ein junger Baum triebig und fruchtbar, so sind die Wasseräste anzusehen als Räuber, welche den bereits fruchtbaren Aesten den Saft entziehen, und müssen also beseitiget werden. Wenn aber ein Baum fett stehet und stark Holz treibt, und wenige Früchte träget, oder seine Blüthen abwirft, ohne Frucht anzusezzen: so lasse man ihm ja seine Wasserschosse, denn nur diese befördern alsdann die Fruchtbarkeit, indem sie den übermäßigen Saft an sich ziehen, der die Gefäße der Fruchtaugen zerreißt, daß sie in Holzzweige austreiben, oder die bereits angesezten Früchte meist gleich in der Blüthe abstößt. Nach zwey Jahren siehet man solche Bäume zur Bewunderung fruchtbringend, und die Wasseräste selbst voll mit Früchten.

Was endlich von Moos an den Bäumen befindlich ist, muß, absonderlich nach einem Regen, da das Moos sehr rein und gerne abgehet, mit einem Holzspahn oder alten stumpfen Messer rein abgeschabt, oder, wo Welschkorn gebauet wird, mit dessen leeren Kolben abgerieben,

rieben, alle abgestorbene große und kleine Aeste weggesäget, die Wurzelschosse, die dem Baum Saft entziehen und einen Mißstand machen, ausgehauen, alle Sägen- und Beilhiebe glatt gemacht, und alle Wunden mit Baumkütte bedekket werden. — Vorzüglich muß man nicht versäumen, alle herabhangende, halbanklebende, alte Rinde vom Stamm und den Aesten abzuscharren, wozu eine Trogkrazze (die man auch in der Mitte etwas eingebogen ausfeilen kann,) sehr bequem ist. Durch diese Reinigung wird zugleich der Baum von einer Menge schädlicher Insekten und ihrer Brut befreyet, welche dem Baum an seinem Saft, Blättern, Blüthen und Früchten oft so äußerst nachtheilig sind.

§. 10.

Von Beförderung des Wachsthums junger Bäume durch Begießung der Blätter bey trokkener Witterung.

Es macht nicht nur bisweilen eine anhaltend trokkene Jahreswitterung nöthig, frischgesezte junge Bäume an ihren Wurzeln zu begießen, sondern man kann ihnen auch eine große Wohlthat erweisen, und ihren Wachsthum nicht wenig befördern, wenn man sie bey trokkenem Wetter bisweilen an ihren Blättern begießet, und Abends, sobald die Sonne weg ist, mit der Gießkanne bey aufgestektem Sprizstük reines Wasser über sie sprenget. Sie werden dadurch ungemein erquikket, und man wird sie viel freudiger fortwachsen und gedeihen sehen. Ja es erfordern es nicht nur die frischgesezten jungen Bäume, sondern es bekommt auch den zwey- und dreyjährigen überaus gut, und die Spaliere, wenn sie auch Früchte haben, werden die angewandte Sorgfalt und Mühe reichlich bezahlen.

Siebentes Kapitel.

Von Obstgärten, Baumstükken rc. deren Lage, Boden und Verbesserung ihrer Fehler.

§. 1.

Von der Lage eines Obstgartens.

Wenn gutes, gesundes und schmakhaftes Obst in einem Baumgarten erwachsen, und die Bäume selbst groß, gesund und dauerhaft darin werden und bleiben sollen, so muß seine Lage sonnenreich und lüftig seyn, und kommt hierin auch der Obstbaum mit dem Weinstok überein. Die Sonne kocht den süßen und gewürzhaften Saft des Obstes, darum ist es in nassen und kalten Sommern wässerig und unschmakhaft. Schon der Apfel, der gegen die Mittagssonne, und aussen, frey und lüftig hängt, schmekt gewürzhafter und besser, ist größer und hat eine schönere Röthe, als der, so an der entgegenstehenden Seite gepflükket wird. Und eine niedrige, tiefe und feuchte Lage, wo die Dünste sich halten, und nicht durch die streichende Luft und Winde gereiniget und vertrieben werden können, hat in die Pflanzen und Früchte eben so widrigen Einfluß, als in den thierischen Körper. — Ausserdem macht auch die Sonne die Zweige des Baumes reifholziger, erwekket mehrere Fruchtaugen, hält den Anflug des Saamens vom Moos von den Bäumen ab, oder entziehet ihnen den Stoff, die Feuchtigkeit, zu seinem Entsprießen, und befördert also in allem die Gesundheit des Baumes, und die Menge und Güte seiner Früchte.

§. 2.

§. 2.

Von der nöthigen Beschaffenheit seines Bodens und dessen Zurichtung.

Glüklich und wohlfeil ist die Obstbaumpflanzung, wo der Baumgarten einen von Natur guten und fruchtbaren Boden hat. Eine gute, schwarze, mehr schwere als leichte Gartenerde, oder ein fetter Leimenboden, ein mergelartiges tiefes Erdreich ꝛc. hat große Vorzüge vor einem dungfressenden Sandboden, den man mit Kosten fruchtbar machen und unterhalten muß. Man kann in jenen auch mehrere Arten von Obstbäumen, mit größerem Nuzzen und längerer Dauer pflanzen als in dieses, da die verschiedenen Arten Bäume auch wieder verschiedenen Boden verlangen, aber in einem mergelartigen Boden, wenn er auch schon mit kleinen Steinen vermischt ist, alle Arten gut thun. Bey fehlerhaftem Boden muß man sich an solche Obstarten halten, die in der Gattung Erdreich am meisten gut thun. — Aepfelbäume lieben einen guten, geschlachten, gewächsartigen, frischen Grund, einen fetten Leimenboden, Mergelboden ꝛc. Birnbäume nehmen mit geringerem Erdreich vorlieb, erfordern aber einen tiefern Boden. Pflaumenbäume gedeihen am besten in guter, leichter, warmer Erde; Kirschbäume in trokkenem Land, gutem Sandboden ꝛc. — Torfartiger, sumpfiger, nasser Boden erzeugt schlechtes Obst und kränkliche Bäume. Ganz steinigter, wie auch unfruchtbarer Flugsandboden taugt gar nicht. — Bey aller Art Erdreich aber muß man dahin sehen, daß man keine jungen Bäume darein sezze, die in einem bessern Lande auferzogen, oder aus einer Baumschule sind, da sie mit Mistdünger schnell in die Höhe getrieben oder sonst verzärtelt worden, und eben so wenig solche, die in einer Baumschule erzogen sind, welche einen puren Sandboden hat.

Im Grasboden gedeihen die Bäume nur halb so gut, so wie auch die Früchte die Güte und Schönheit

icht leicht erhalten, als in einem gebauten Lande. Wie
n solcher zu einem recht guten Obstgarten anzubauen
y, ist nach der Hauptsache oben Kap. 3. §. 2. von Berei-
ing des Grasbodens zur Baumschule gemeldet, wobey
och anzufügen ist, daß man nun in Ansehung des Mist-
üngers nicht mehr so gebundene Hände habe, als bey
er Baumschule. Nun werden die Bäume nicht mehr
erzärtelt, vielmehr erfordert nun ihr gleichsam heran-
ückendes männliches Alter und ihre anfangende Trag-
arkeit mehrere Nahrungstheile. Allein man darf den
Nistdünger bey den Obstbäumen nie anders,
ls mit Vorsicht und mit Sparsamkeit anwenden. *)
r muß fast vermodert seyn, von Rindviehmist und nie
i Uebermaaß untermischet werden, wobey das mehr
der minder fette Erdreich den Ausschlag geben muß.
Jedoch wo Kirschenbäume zu stehen kommen sol-
en, muß aller animalische Dünger und Mist wegbleiben,
veil diese Art Bäume durchaus keinen Dünger von vie-
en öhligten Theilen vertragen können, sondern davon
randig werden.

Will man ein Stük Land oder Garten, worin-
en alte Bäume gestanden, mit jungen Bäumen
risch besezzen, so muß solches, nach tiefer Umgra-
bung

*) Die Erfahrung und Aufmerksamkeit nöthiget mich, von den allermeisten neuern Gartenschriftstellern, die allen und jeden animalischen Dünger von den Bäumen entfernt wissen wollen, in etwas abzuweichen. Wird 1) bey erwachsenen Bäumen 2) vermoderter oder sogenannter kurzer Dung, dabey kein Stroh mehr befindlich, der also seine scharfen hizzigen Theile nicht mehr besizzet, 3) von Kühmist, der der kühlendste ist, 4) mit Sparsamkeit, um die Saftgefäße der Bäume nicht mit Nahrungstheilen zu überladen, und gleichsam auszuspannen, bey einem Boden, der 5) Pflanzennahrung, Salz und Oehle nöthig hat, — angewendet, so finde ich ihn in seiner Natur und in der Erfahrung nicht nur unschädlich, sondern vortheilhaft, und eher zum Ziel führend, als bey dem vegetabilischen Dünger, der eben die Nahrungstheile darreichet, aber nur im halben Maaß. Selbst der würdige, nun verewigte Hirschfeld konnte ihn nicht verwerfen, ob er gleich den vegetabilischen und Erdendünger vorzüglich begünstiget: und er hat auch desfalls Recht, da man in diesem nicht zu viel thun, in jenem aber leicht das Ziel überschreiten kann.

bung und reichlichen Düngung (wobey auch durchfrorne Schlamm= und Sumpferde, wenn man deren haben kann, Gassenerde rc. gut anzuwenden ist), etliche Jahre lang mit Kraut oder Wurzelgewächsen bebauet werden, damit die lange Jahre hindurch ausgesogenen Nahrungstheile ersezt, und der untere und obere Boden fruchtbar werde.

§. 3.

Von Verbesserung des fehlerhaften Erdreichs.

Wir müssen nun zwar freylich den Boden zu unsern Baumpflanzungen annehmen, wie wir ihn in der Erdlage unserer Gegend vorfinden; allein wir können doch die Fehler des Erdreichs sehr verbessern, theils durch fleißiges Bearbeiten, theils durch Düngung, theils Vermischung mit entgegenstehender Erdart.

Der Sandboden ist an sich sehr unfruchtbar. Der Regen löset von seinen magern Steinchen nichts auf, das Wasser lauft geschwinde durch, der Boden wird sogleich wieder trokken: bey anhaltender Hizze und Dürre troknet er ganz aus, und den Wurzeln der Pflanzen entgehet die Nahrung. — Eine überaus gute Verbesserung dieses dürren und hizzigen Bodens ist der Rasen, den man abschälen und das Land damit überführen muß. Bleibet er über Winter liegen, so wird er durch den Frost, Schnee und Regen mürbe, und wenn er im folgenden Frühjahr untergehakket, und der Boden öfters mit dem Karst durchgearbeitet wird, so giebt er demselben mehrere Festigkeit, Kühlung und Dung. Auch die Leimenerde thut gute Dienste: nicht weniger der Teichschlamm; wenn derselbe auf Haufen geschöpft und durch Frost und Luft von seinen sauren Theilen gereiniget, und sodann auf das Sandfeld geführet wird. Wittert er allda aus, und wird alsdenn untergegraben oder untergepflügt, so macht er den dürresten Sandboden fruchtbar. — Der Anbau der Rüben und anderer Wurzelgewächse bereichert auch den Boden, und min=

dert

dert seine Hizze, zumal wenn sie in ihrem vollen Saft untergepflügt werden.

Der kalchichte leichte Boden, dem nahrhafte öhligte Theile fehlen, und der mit ihm verwandte Gyps, wird besonders durch Teichschlamm, durch Thon, durch Mist ausnehmend verbessert.

Das thonigte Erdreich hat zwar Fettigkeit genug, aber bey nasser Witterung ist es zäh und klösig, und bey dürrem Wetter feste und steinhart, und bekommt Risse. Aber durch Vermischung mit lokker machenden Erdarten, vorzüglich durch Mergel, der ohnedem, wie bereits schon oben erwähnt, für die Bäume der allergemäßeste und beste Dünger von der Welt ist, wird es leichter und lokkerer gemacht. Denn da er eine aus Kalch und Leimen bestehende Erdart ist, so löset der Kalch die Zähigkeit auf und vermindert die schlüpfrige Feuchtigkeit; wozu denn die fleißige Bearbeitung des Bodens viel Gutes wirket. — Den Mergel findet man in leimigten lettigten Feldern, wo er sich weißgrau, dunkelgrau oder rothgelb hie und da auf der Oberfläche etwas sehen läßt. Man findet ihn an Plägzen, wo die Erde zart und fettig anzufühlen ist, und sich zwischen den Fingern glatt wie Seife befindet. Auch in sumpfigten und schlammigten Gegenden, die mit Moos bedekt sind, wenn sie bey heißen Sommern austroknen, trifft man ihn an. Man erkennet den Mergel nicht nur an seinem fettigten, seifigten Anfühlen, sondern auch an seinem Aufbrausen, wenn man Essig darauf schüttet, und je mehr er aufbrauset, desto mehr Kalch hat er.

Die Moor- oder Torferde befindet sich nur in Gründen, wo das Wasser keinen Abfluß hat; und in solchen nassen und tiefen Lagen und Boden taugt gar keine Obstpflanzung. Uebrigens ist sie zwar lokker und fett und ist aus vermoderten Gewächsen entstanden: sie ist aber doch eine unfruchtbare, feuchte, scharfe und saure Gewächserde, und kann ihr nur durch Austroknung vermittelst Gräben, durch Kalch und Leimen,

vor-

vorzüglich aber durch Kalchmergel, der die Säure wegnimmt, und durch fleissigen Bau geholfen werden.

§. 4.

Von unterhaltenem Bau und Besserung der Baumgärten und Baumstükke ꝛc.

Der gute Bau und Behakkung der Baumgärten nebst der nöthigen Düngung wird ohne besondere Kosten für die Bäume unterhalten, wenn das Land unter denselben zu allerhand Küchen- und Wurzelgewächsen genuzzet wird, so wie auch bey den Baumstükken, Aekkern und Fruchtfeldern, welche mit Bäumen besezzet sind, durch deren Bestellung mit Getreidefrüchten oder Futterkräutern, Wurzelgewächsen u. dgl., zugleich die Bäume Bau und Besserung mit genießen. Insonderheit gerathen die weißen oder sogenannten Viehkartoffeln ganz gut unter den Bäumen. Auch rother oder teutscher Klee ist den Bäumen nicht nachtheilig, da von ihm bekannt ist, daß er den Boden verbessert, und mit seinen Wurzeln und Blättern dünget, wenn er anders nicht zum Saamentragen darauf gelassen, sondern im zweyten Jahr mit den Stoppeln umgepflüget wird, da er denn schwerere Frucht träget als ein Brachakker, der frisch bedünget worden. Aber Luzerner oder ewiger Klee taugt nicht unter die Bäume, weil er sehr tief wurzelt.

Sind aber Obstbäume verurtheilt im Grasboden zu stehen, so müssen sie alle Herbst 6 Fuß breit um den Stamm umgraben, und in die Rundung 2 Fuß weit vom Stamm entfernt, mit verwestem kurzen Rindsmist, durchfroner Gassenerde, Teichschlamm ꝛc. oder durch Aufgießung mit vergohrnem und verfaulten Mistpfuhl bedünget, oder im Frühjahr um diesen Zirkel des Baums mit Rüben, Unterkohlraben u. dergl. bepflanzt und im Herbst zur Verwesung und Düngung untergegraben werden.

§. 5.

Von der Anlage der auszusezzenden Bäume, sowohl symmetrisch als vortheilhaft für die besondern Obstarten.

Bey neuer Besezzung eines Baumgartens ist es der Ordnung und Schönheit gemäß, daß die Bäume in Reihen gesezt werden, und das Auge allenthalben eine Allee vor sich sehe. Es müssen aber auch die Reihen gegen die Sonne so gerichtet werden, daß die Mittagssonne durch die Reihen falle, wenn schon der Garten nicht gerade gegen Mittag läge. Ueberdas müssen die verschiedenen Gattungen von Obstbäumen entweder in den Reihen so geordnet und benachbart werden, daß ein nicht groß wachsender Baum dem andern, der eine große ausgebreitete Krone macht, Raum lasse, welches besonders bey der Pflanzung in das Quinkunx oder in verschobenen Reihen zu beobachten ist; oder wenn eine andere Einrichtung statt findet, und man etwa die Reihen der Bäume in gerade Alleen richket, wobey sie mehrern Abstand erfordern, so muß die Einrichtung und Eintheilung der Bäume so gemacht werden, daß kein Baum dem andern Sonne und Luft entziehe, daß die hochwachsenden die niedrigen nicht überschatten und das beständige Steigen und Fallen in der Höhe der Baumkronen sowohl der Luft als den Strahlen der Sonne einen freyen Zugang zu allen gewähre. Wenn z. B. nach Taf. II. fig. 16. die Eintheilung so gemacht wird, daß eine Reihe Birnbäume in der Mitte, sodann auf jeder Seite eine Reihe Aepfelbäume, daneben eine Reihe Pflaumen- oder Kirschbäume (saure nemlich, oder sonst nicht so hoch wachsende Süßweichseln), sodann wieder Aepfel, dann Birnen, dann Pflaumen und sofort zu stehen kommen, so kann der Wind überall besser durchstreichen und die Sonne auf alle Einfluß haben, indem die Pflaumen und Sauerkirschen niedriger wachsen, als Aepfelbäume, und die Aepfelbäume niedriger, als die Birnbäume, nach fig. 17. — Was die Wallnußbäume, Speierlinge und

süße

süße Kastanien betrifft, wenn man deren im Baumgarten haben wollte, so müssen solche schlechterdings nur gegen die Abendseite (rechter Hand, wenn man gegen Mittag hinsiehet), gegen den Zaun hin gepflanzet werden, damit sie nicht die andern Bäume überschatten, und Sonne und Luft hemmen, als wodurch sie ihnen höchst beschwerlich und nachtheilig seyn würden. — Sonst gehören die Wallnußbäume und Speierlinge an Wege und Straßen, wo sie nicht viel verdämmen können, und Kastanien an Berge oder bey Waldungen, an schikliche Plázze, oder um die äußern Seiten des Baumgartens zum Schuz wider Wind und Kälte.

Es werden nun aber die hochstämmigen Bäume entweder in geraden Alleen gesezt, so daß jedesmal vier Bäume ein rechtwinkliches Vierek vorstellen nach fig. 18. Taf. II. oder man verpflanzet sie ins Verband oder ins Quinkunx, wie es die Gärtner nennen nach fig. 19. so daß allemal ein Baum in der nächsten Linie gerade in der Mitte von zwey andern seiner benachbarten Linien zu stehen kommt, und also drey derselben einen gleichseitigen Triangel vorstellen. — Diese Methode ist die beste,. weil solche den Bäumen oberhalb mehrern und gleichern Raum giebt. — Bey solchen verschobenen Reihen zeiget sich auch dem Auge, wo es hinaus siehet, und wo man eintritt, allenthalben eine Allee, welches aber bey den geraden und im Kreuz sich durchschneidenden Reihen nicht statt hat.

Will man nun aber einen Obstgarten anlegen, den man blos hochstämmigen Bäumen zu widmen und keine sonstige Gewächse und Pflanzen darunter zu ziehen gedenket, wobey man zugleich den sämmtlichen Raum des Gartens möglichst benuzzen möge, ohne jedoch die Bäume zu ihrem oder ihrer Früchte Nachtheil allzuenge zu sezzen, und gleichwohl für das Auge die angenehmste Symmetrie beobachte, so stekke man die Horizontalreihen a b Taf. II. fig. 19. von Abend gegen Morgen 25 Fuß Rheinl. von einander abstehend

ab:

ab: die Perpendikularreihen aber, welche von Mitternacht gegen Mittag laufen, also von c bis d 28 Fuß von einander entfernt, aber so, daß sie die Horizontalreihen in der Mitte durchschneiden. Es kommt also ein jeder Baum 28 Fuß weit nach den Horizontalreihen von dem andern abzustehen, nach der Perpendikularlinie aber nur 25 Fuß. Die Horizontalreihen, worein die Bäume zu stehen kommen, werden bey Anlage des Gartens in Gräben zu 3 Fuß tief und 6 bis 8 Fuß breit ausgeworfen, damit sowohl die Erde lokkerer als auch die untere schlechtere Erde mit der obern vermischt und für die Wurzeln der Bäume treibender werde. War es ein Grasboden, so wird zuvor der Rasen abgestochen und unten in die Gräben gelegt. Kommt von unten allzuviel schlechte Erde zu Tage, so bereichert man sie mit altem verwesten Rindviehdünger oder mit einer für den Boden sich schikkenden verbessernden Erde: hat man aber Mergel in der Gegend, so braucht man sonst keinen Dünger, indem solcher, wie mit mehrerm gezeiget, der beste Dünger von der Welt für alle Arten Obstbäume ist.

Bey Besezzung der abgestochenen Punkte, wo die Löcher für die Bäume gemacht werden, wähle man zum Nachbar eines großwachsenden Baums mit einer ausgebreiteten Krone einen solchen auf jeder Seite, der einen schwächern Trieb, kleinere, oder eine pyramidenförmige Krone macht: es seyen nun Steinobstbäume, oder Kernobst von einem gemäßigten Trieb. (Pfirschen, Abrikosen, Mandeln 2c. gebe man ihren Stand vorne gegen Mittag zu, weil sie die meiste Hizze unsers Clima nöthig haben.)

Man trage kein Bedenken, als wären solchergestalt die Bäume zu nahe bey einander: ihre kluge Eintheilung und Ordnung unter einander, da immer ein schwachtreibender oder der eine kleine Krone macht, neben einem mit einer sich ausbreitenden strozzenden Krone stehet, wird vielmehr zulassen, daß man eine reiche Vermehrung des Ertrags von Obstfrüchten wird bewerkstelligen können, wenig-

wenigstens auf eine geraume Zeit. Der Raum von 28 Fuß zwischen jedem Obstbaum in den Horizontalreihen wird zugelassen, daß man dazwischen einen Kugelbaum 4½ bis 5 Fuß Schafthöhe sezze, und so lange die Früchte davon erndte, bis die Hauptbäume groß geworden, welche sodann innerhalb etwa 20 Jahren ihren Plaz reichlich werden bezahlt haben, zumal wenn man dazu unter dem Steinobst die so fruchtbare und treffliche gelbe Mirabelle und unter dem Kernobst den englischen Goldpepping erwählet, welche beyde, weil sie sogleich im zweyten Jahr auf Frucht treiben, einen sehr gemäßigten Trieb machen, sich bey einem jährlichen leichten Schnitt in der schönsten Ordnung erhalten lassen, und ihre Nachbarn auch wohl nach 20 Jahren wenig hindern werden, daß man wohl Anstand nehmen wird, sie herauszuwerfen.

§. 6.

Vom Abstand der Bäume von einander und der Schädlichkeit des Allzuengesezzens auf Baumstükken oder mit Bäumen besezten Aekkern.

Allermeist ist es ein großer Fehler, daß die Obstbäume allzu enge zusammengesezt und öfters ganz in einander gepfropfet sind, daß keiner seine völlige Größe erlangen, noch sich nach seiner Natur gehörig ausbreiten kann. Man schadet sich dadurch, die überflüssig ausgesezten Bäume unberechnet, auf dreyen Seiten: 1) Werden die Obstfrüchte, denen Luft und Sonne benommen ist, kleiner, ungefärbt, unschmakhaft und zu allem Gebrauch schlechter; 2) Giebt es verputtete, kränkliche mit Moos bewachsene, fehlerhafte Bäume; und 3) kann man nur wenigere und schlechtere Pflanzen und Gewächse unter den Bäumen erziehen. — Aller dieser Schaden entstehet nicht nur durch die Hemmung und Zurükhaltung der Sonnenstrahlen und der Bewegung der Luft durch die gedrängt stehenden Bäume, sondern auch durch die starke Ausdünstungen ihrer überflüssigen Feuchtigkeiten, welche

bey manchen so stark sind, daß von 100 Theilen kaum 5 Theile zurükbleiben. Wir empfinden solches nicht nur im Schatten der Bäume, der deswegen so kühl ist, sondern wir sehen es auch an den vielen Nebeln, womit die waldigten Gegenden fast stets bedekt und deswegen auch die waldigten Länder ungesund sind, und viele nach Ausrottung der Wälder gesund gemacht worden. Besonders nachtheilig wirken die Ausdünstungen eines Baums auf Pflanzen und Gewächse, und auch auf solche Bäume, die mit ihm nicht einerley Natur haben. Ein auffallender Beweis ist die Beobachtung bey einer Weide; wenn dieselbe an eine belaubte Erle gepflanzet wird, so verdorret entweder die Weide, oder sie reißt sich in ihrem Wuchs mit der größten Gewalt von der Erle ab. Manche Bäume haben vor andern eine schädliche Ausdünstung. So ist z. B. die des Nußbaums narkotisch und betäubend, und es ist ungesund, unter seinem Schatten zu schlafen. Seine besonders schädliche Ausdünstung nimmt man auch an allen Gewächsen wahr, die sein Schatten erreichet.

Was nun im Baumgarten den Abstand der Reihen und der Bäume von einander betrifft, so sollen dieselbigen, wenn man darunter hin noch etwas pflanzen will, nicht unter 35 Fuß Rheinl. Raum von einander haben. Ist solcher schon für die Pflaumen und Sauerkirschen etwas überflüssig, so kommt doch die dadurch freyer zustreichende Luft und Sonne den Aepfel- und Birnbäumen desto besser zu statten, und der Unternuzzen, nemlich von den Pflanzen und Gewächsen, ist desto reicher.

Uebrigens gehöret einem Apfel- oder Birnbaum (der eine ausgebreitete Krone macht, und sonst keine andere Eintheilung, wie etwa im vorhergehenden §. erkläret worden, statt findet) 32 Fuß Rheinl. Abstand von einander: einem Pflaumen-, Sauerkirschen-, Mandel-, Pfirschen-, Abrikosenbaum rc. 20 Fuß: Süßkirschen, Speierlingen, 35 Fuß: Nußbäumen, süßen Kastanien, 40 Fuß.

Auf

Auf Aekkern und Fruchtfeldern aber, als sogenannten Baumstükken, soll man jedem Apfel- und Birnbaum, die allermeist darauf gesezt werden, nie unter 40 bis 50 Fuß Abstand geben; denn solchergestalt erhält man $\frac{3}{4}$ Früchte, und der Ertrag an Menge und Größe der Obstfrüchte ist desto reichlicher.

§. 7.

Ausnahme von der Regel des symmetrischen Sezzens der Obstbäume bey englischen Anlagen, und der in denselben als halb wild behandelten veredelten Obststämmchen.

Die Liebhaber englischer Anlagen dürfen sich indessen durch die angepriesene symmetrische Reihenpflanzungen der Obstbäume in den Baumgärten, die auch allda gewißlich ihre großen Vorzüge haben, nicht abhalten lassen, bey ihren schönen Anlagen auch den Nuzzen mit dem Vergnügen zu gatten, und deshalben die Obstbäume davon nicht ausschließen. Nein! auch zu ohnsymmetrischen Anlagen, und vorzüglich zu kleinen freystehenden Gruppen, wo nur höchstens die mittlern Luft und Sonne missen, lassen sich diese verzierenden und nuzbaren Obstbäume vortrefflich gebrauchen. Es ist vielmehr sehr überraschend und vergnügend, der Schnabelweide nicht zu gedenken, wenn man im Herbste ohngefähr auf eine solche Gruppe Obstbäume mit schönen Früchten stößt, und man muß nur das Angenehme und Ergözzende empfinden, wenn man mitten uuter wilden Gesträuchen hier eine Gruppe und da eine Gruppe vermischter Obstbäume von Pfirschen, Mandeln, Aepfeln, Birnen, Pflaumen, Quitten, Mispeln ꝛc. mit tausend Früchten erblikket, und umgeben mit Buissons und Zwerghekken von eitel Goldpeppin, ächten Goldrenetten, Fenouillets ꝛc. (auf Paradiesäpfelstämmchen veredelt und nur 3 Fuß Höhe), deren Früchte, wie gediegenes Gold glänzend, sich drängen. Man glaubt sich in ein irdisches Paradies versezt zu sehen. —

Ja,

Ja, es sind mir englische Anlagen bekannt, wo man statt der exotischen Hölzer lauter Obstbäume aller Arten und Sorten des feinsten Tafelobstes, theils auf Kernstämme, theils auf Paradiesäpfel= und Quittenstämme veredelt, meist als wildwachsend mit gutem Erfolg pflanzet, das eine lebendige Pomologie darstellet. Jede Sorte Obstes ist mit einer blechernen Nummer an einem Kupferdrath unbemerkt angehängt.

§. 8.

Einen sehr guten und dauerhaften lebendigen Zaun um einen Obstgarten oder Baumschule zu pflanzen.

Unter der Menge der Arten von lebendigen Zäunen ist selten einer von der Beschaffenheit, daß dadurch ein Hase zu schlüpfen ausser Stand wäre. Nur der Weißdorn (Crataegus Oxyacantha) ist dazu das dienlichste Material. Diese stachlichte Staude mit ihren stachelbeerartigen, dreylappigen Blättern, runden, rosenblattartigen hellweißen Blüthen, und rothen, länglichen, mehligten Beeren ist bekannt. — Zu einem Zaun von 400 Fuß lang braucht man 800 junge Weißdornsezlinge, weil jeder einen halben Fuß von einander gesezt werden muß. Diese Sezlinge können Fingers dikke, Daumen dikke oder auch noch dikker seyn, wenn nur die Wurzel gut ist. Sie werden im Frühjahr oder besser im Herbst gesezt, und jeder Sezling auf einen halben Fuß abgestumpft. Zwischen jedem wird ein Pfahl von etwa 3 Fuß hoch gestekt, um die Schenkel der wachsenden Weißdorne daran ordentlich zu binden. Es können geringe Pfähle seyn, da sie doch in 3 — 4 Jahren wieder wegkommen. Will man aber auch diese Kosten nicht anwenden, so müssen eben die Seitentriebe und Schenkel in der Folge kreuzweis an und über einander gebunden werden. — Nur im ersten Sommer läßt man sie ruhig wachsen; im Herbst aber oder im Frühjahr werden sämmtliche Sezlinge bis auf einen Finger lang mit allem, was sie getrieben haben, von der Erde weggeschnitten, wenn nur

nur ein oder etliche Augen unten stehen bleiben. Alsdenn machen sie erst, da sie eingewurzelt sind, starke Triebe und tüchtige Schenkel. — Das folgende Jahr im Herbst oder Frühjahr bindet man die Schenkel an die Pfähle, oder in Ermangelung derer an einander, und kürzet jeden etwas ein, daß er stärker wird, und wieder stärkere Zweige treibt. Was vorne oder hinten von Zweigen stehet, das wird weggeschnitten, damit der Zaun desto dichter und die Schenkel stärker werden. — Das dritte Jahr werden wiederum die neuverwachsenen Zweige rechts und links angebunden, und in einander geflochten, damit keine Lükke entstehe und alles dicht bewachse, und alle diese angebundenen Zweige abermals eingekürzt und vorne etwas abgestumpft. Und so alle Jahre fort, so hoch man nemlich den Hag ziehen will. — Nach 3 Jahren kann man die Pfähle ausziehen und verbrennen. Wenn der Zaun seine Höhe erreicht hat, so kann man ihn sodann mit der Zaunscheere oder mit einer Hekkenhippe behakken. Sowohl dabey, als bey dem ersten Anwuchs und Beschneiden muß man darauf sehen, daß der Zaun nicht dichter als einen halben Fuß werde. Dadurch wird er so dichte und enge verwachsen, daß fast kein Vogel dadurch fliegen kann.

Will man einen solchen Hag verschönern, und davon einen Handelsnuzzen ziehen, so kann man hin und wieder in abgemessenen Distanzen einen Stok Saurach oder Sauerdorn, Berberizenstrauch (Berberis vulgaris Linn.) dazwischen oder daran pflanzen, als dessen schöne rothe, längliche, säuerliche Beeren in den Apotheken und von den Zukkerbekkern sehr gesucht und geschäzt werden. Man darf sie aber zu dieser Absicht entweder gar nicht beschneiden, oder nur das eine Jahr auf dieser und das andere Jahr auf jener Seite, weil die Blüthen an den äußern Spizzen der Zweige hervorkommen.

Indessen muß man die jungen Bäume im Obstgarten alljährlich, bis derselbe gut umzäunet oder sonst zuver-

zuverlässig verwahret ist, entweder mit Stroh oder Dornen umbinden, damit die Hasen kein Unheil anrichten, die öfters beinsdikke Bäume, zumal Aepfelbäume, benagen.

Achtes Kapitel.

Von den Krankheiten der Bäume und ihrer Kur: und von den Schädlichkeiten an denselben und ihren Blättern, Trieben, Blüthen und Früchten.

§. 1.

Von dem Brand und dem Krebs der Bäume.

Der Brand und der Krebs an den Bäumen, den die Gartenschriftsteller gewöhnlich für zweyerley Krankheiten angeben, ist eine und dieselbe Krankheit, und der Krebs nur eine Verlängerung derselben. Oefters stirbt der Baum in kurzer Zeit dadurch ab, öfters aber dauert es Jahr und Tage und wohl bis 8 und 10 Jahre lang, da indessen das Uebel wie ein langsamer Krebs um sich greift und die Rinde immer mehr abstirbt und losspringt und das Holz dürre wird, und wird der Brand genennt, weil das Holz schwarz und wie verbrannt wird. — Alle Obstbäume sind dieser Krankheit unterworfen, und heißt bey dem Steinobst der Gummi- oder Harzfluß. Der Grund des Uebels ist jedesmal eine Ergießung des Safts, in verlezten oder zersprengten Saftröhren, wodurch Stokkungen in den Röhren entstehen, und die Verrichtung des Saftumlaufs gestöret wird, wie solches der Harzfluß sichtbar zeiget.

Es macht gewöhnlich diese Krankheit den Aepfel- und Birnbäumen den Garaus, und viele tausend werden

den durch den fetten und hizzigen Mistdünger in diese Krankheit gejagt. Der gährende Saft zersprengt an einigen Orten die Saftröhren, ergießt sich zwischen die Rinde und das Holz, die sich dadurch von einander absondern. Der Saft verdirbt immer mehr, wird äzzender und frißt um sich, wie ein Eiter, dessen Schärfe die benachbarten Theile anstekt: daher der Name Krebs.*)

Sie rührt ferner her von Quetschungen und Beschädigungen, dadurch die Saftgefäße zerrissen werden, der Saft sich eben so ergießt, verdirbt und Holz und Rinde angreift. — Sie kommt auch vielfältig her vom Verfrieren im Winter, da die Saftröhren gesprenget werden, daß sich beym schnellen Aufthauen der verdorbene Saft auch zwischen Rinde und Holz ergießt, — Noch entstehet er von den sogenannten Schrotwürmern, wovon weiterhin Kap. 9. §. 4. mehreres gesagt wird.

Die Kur ist folgende: Befindet sich die Krankheit an den Aesten, so werden solche bis auf einen gesunden Theil weggeschnitten, und der Baumkütte aufgelegt. — Ist der Stamm angegriffen, so wird die Rinde bis auf gesunde Theile weggeschnitten und alles

M wohl

---

*) Die Düngungen der Obstbäume lassen sich sämmtlich nach folgendem Maaßstab beurtheilen: keinem Obstbaum sind stark öhligte oder fette Dünger dienlich, weder für seine Gesundheit noch für seine Früchte. Seiner Natur sind mehr salpetrigte oder salzigte Theile zu seiner Fruchtbarkeit zugeordnet. Das zeigt schon sein ganzer Bau, da ihn die Natur unter allen Pflanzen am höchsten in die Luft gesezzet, und daher auch so viele Millionen von Poren und Mündungen in seinen Blättern und Rinden anerschaffen hat, um die salpetrigten Theile aus der Luft einzusaugen. Deswegen werden auch seine Früchte auffallend schmakhafter und besser, wo er in einem mergelartigen, etwas kalchigten Boden stehet, als in einem öhligtfetten, schwarzen oder gedüngten Erdreich. — Daher muß man den Mistdünger (den man ohnehin nie anders als verrottet anwenden darf,) sparsam und sehr klüglich mit seiner Erde vermischen. Selbst Aepfelbäume, die sonst einen frischen guten Boden lieben, sind sehr empfindlich auf öhligten Dünger, und bekommen durch Uebermaaß leicht den Brand: Birnbäume vertragen ihn noch weniger: Kirschenbäume gar keinen: Am meisten kann der Pflaumenbaum vertragen.

wohl mit dem Baumkütte verschmieret. Ist der Baum alt und das Holz stark brandig, so wird das Schadhafte ausgemeißelt, das Loch aber entweder mit dem Forsythischen oder mit folgendem Baummörtel ausgestopft. Man löschet frischen Kalch mit frischem Rindsmist, und menget etwas Leimen darunter. Die ausgeschnittene Rinde aber wird mit dem Baumkütte belegt.

§. 2.

Von dem Gummi- oder Harzfluß des Steinobstes.

Dem Harzausfluß ist unter dem Steinobst der Abrikosenbaum vorzüglich ausgesezt, indem er einen noch stärkern Safttrieb als der Kirschbaum hat. — Er ist eben die vorherbesagte Krankheit des Brandes, wird von gleichen Ursachen, besonders dem unzeitigen Schneiden der Steinobstbäume, dem Mistdünger, der dieser Art Bäume am allergefährlichsten ist, von Verwundungen durch Ungemach der Witterung rc. erzeuget, und hat gleiche Kurart. Inzwischen ist der Brand dem Steinobst tödtlicher, als dem Kernobst.

Wenn sich bey Abrikosen-, Pfirschen- und Mandelbäumen der Gummifluß zeiget, oder auch manchesmal Aeste an denselben plözlich welk werden, so liegt gar häufig die Ursach davon in dem aus den Wurzeln allzuheftig zudringenden Saft des Grundstammes, des Pflaumenbaums, welchen die entweder durch Fruchtbarkeit erschöpfte, oder durch Frost gedrukte oder sonst beschädigte Aeste nicht fassen und vertheilen können.

§. 3.

Vom Aussaz oder der Räude.

Der Aussaz oder die Räude äußert sich bisweilen bey jungen Bäumen des Kernobstes, da die Rinde rusig und schiffrig wird, und der Baum im Wachsthum stille stehet, und kränkelt. Die Krankheit entstehet durch eine Stöhrung des Saftlaufs, besonders

sonders auch bey moosigten Bäumen, die deshalben auch oft aussäzzig genennet werden. — Man schabt die äußere schiffrige Rinde so viel thunlich weg, ohne Verlezzung der grünen. Ist der Baum noch jung, so muß der Schaft öfters mit frischem Wasser vermittelst einem Lumpen abgewaschen und abgerieben werden. Ist aber der Baum schon stark und von etwa 8 oder 9 Jahren, so wird nach vorhergegangenem Abwaschen und Scheuern der abgekrazten Rinde der Schaft mit Baumkütte dünne überschmiert.

§. 4.

Vom Moos.

Das Moos, wovon die gelbe und grauweiße Kruste, die man an den Rinden siehet, das schlimmste ist, entstehet meist von der Beschaffenheit des Erdreichs und von einer dumpfigten und feuchten Lage. Es sind wirkliche fremde Pflanzen, deren ausserordentlich feiner Saame in kleinen Kapseln eingeschlossen ist, die sich öffnen und vom Winde fortgeführet, sich in den Rizzen und Unebenheiten der Rinde festsezzet, daselbst Wurzel schlägt, und sich auf Kosten des Baums, wie der Schimmel am Brodte ernähret. Das Moos entziehet daher dem Baum nicht nur viele Kräfte, daß viele Aeste dürre werden, hindert seine Ausdünstung und die natürliche Bewegung seines Safts, und bringt also Stokkungen zuwege, davon der Aussaz entstehet, die äußere Rinde verdirbt, und endlich die Auflösung der frischen Theile erfolgt und der Schaden immer tiefer dringt; sondern es giebt auch allerhand schädlichen Insekten einen nachtheiligen Aufenthalt. — Man muß es fleißig abkrazzen, und sauber abwaschen, wodurch zugleich sein Saame ersäuft, die Wurzeln zerstöret, und der Baum erfrischet und erquikket wird. Ist aber der Baum dadurch bereits räudig oder aussäzzig geworden, so verfahre man nach der im vorigen §. angegebenen Art.

§. 5.

Kränklichkeit eines jungen erwachsenen Baumes, ohne zu wissen, woher?

Bisweilen trauert ein junger Baum, ohne daß man ausfindig machen kann, woher diese Kränklichkeit rühre. — Gar vielfältig (wenn nicht etwa eine Maus die Wurzeln zernagt hat,) kann man solche Bäume dadurch wieder gesund und frisch machen, wenn man 8 Tage lang täglich einmal ihren Stamm und Aeste mit frischem Wasser abwäschet. Zumal ist es bey Hizze und Trokkene ein treffliches Mittel für kränkelnde Bäume.

§. 6.

Einem alten schwächlichen Baum aufzuhelfen.

Ist der Stamm eines alten schwächlichen Baumes noch ganz und ohne Hauptgebrechen, so wird ihm vielfältig dadurch wieder aufgeholfen und er gleichsam verjünget, wenn man ihm seine alten Aeste abstumpfet, und zwar das eine Jahr die eine, das folgende Jahr die andere Hälfte, nur daß jedem Hauptast sein Zugreis gelassen und jede Abplattung und Wunde mit Baumkütte gehörig bedekket werde.

Außerdem kann man dergleichen Bäumen auch vielfältig mit einer besonders stärkenden Dungerde neue Kräfte geben von folgender Bereitung: Man macht im Herbst in einer Ekke des Gartens ein geräumiges Loch, legt die ausgeschöpfte Erde neben hin und schüttet in die Grube einige Körbe voll Erde vom gebauten Lande oben weg. Den Winter über sammelt man vom Mezger das Blut vom Hornvieh, schüttet es in die Grube auf die hineingeworfene Erde, hakket sie jedesmal wohl durcheinander, und wirft von Zeit zu Zeit, wenn man frisches Blut hat, von der nebenliegenden Erde dazu und mengt es wohl. Zeitlich im März gräbt man den abgängigen Baum rings um die Wurzeln auf, bis auf eine Handbreit hoch; die aufgeräumte Erde räumt man weg, und legt

legt die mit Blut vermengte Erde einen halben Fuß hoch rings herum auf, und bedekket diese Bluterde wieder mit ein wenig anderer Erde.

§. 7.

Bey Unfruchtbarkeit eines Baums.

Selten ist eine Krankheit zu heben, wenn man die Ursache nicht weiß. — Rührt die Unfruchtbarkeit von der Art her und von einer unrechten Veredlung: so hilft nichts, als das Abwerfen und Umpfropfen. — Kommt sie von noch starkem Trieb und Wachsthum in Holz: so ist die Geduld das beste, bis er sein gehöriges Alter erreicht hat: alsdenn wird er alles einbringen; oder man räume die Erde von der Wurzel, und gebe ihr magere Erde oder Sand dafür. — Ist aber die Magerkeit des Bodens schuld, so ist die im vorhergehenden §. beschriebene Bluterde dienlich, oder, wenn man diese nicht hat, in Fäulniß gegangener Mistpfuhl von Rindvieh.

Allein gewöhnlich und allermeist ist die vermeintliche Unfruchtbarkeit eines Baums nichts anders, als eine sehr späte Tragbarkeit desselben, und diese rühret gewöhnlich von dem allzustarken Trieb seiner Säfte her. Es ist einer der ersten Buchstaben in der Kenntniß der Vegetation, daß keine Frucht erfolgen kann, ohne gemäßigten und langsamen Einfluß des Saftes in die Aeste. Ein starker Trieb und gleichsam stürmischer Zufluß macht lauter Holz und Blätter, und läßt keine Organe der Fruchtbarkeit, worinnen der Saft und Stoff zur Frucht bereitet wird, keine Ringelwüchse ꝛc. sich bilden. Er zerreißt die Gefäße und arbeitet nur auf die Vergrößerung des Baums. Daher junge Bäume keine Früchte liefern, wenn sie gesund und triebig sind; haben sie aber Fehler und sind kränklich, so bringen sie ein- oder etlichemal Früchte, weil ihr Saft langsam eintritt; aber bald sind sie darauf dahin. Hat ferner eine Baumart von Natur lauter Nahrungswurzeln und keine tief-

tieflaufende, wie der Johannisstamm, so ist auch der Safttrieb langsam und die Früchte sezzen sehr frühe an. Es sind aber Zwerge und keine eigentliche Bäume. — Von der Mutter Natur ist es weislich also geordnet, daß der Baum, so zu einem großen Stamm bestimmet ist, der seine Krone stolz in die Luft erheben soll, nicht sogleich Frucht treibet; denn sonst würde sein Wachsthum nachlassen, und die Wurzeln ihre Kraft nur hauptsächlich auf die Ernährung der Früchte verwenden. Wie wir auch im Thierreich sehen, daß allzufrühe Fruchtbarkeit den Wuchs des Thieres sehr vermindert und hemmt.

Indessen wird öfters die Geduld eines Gartenfreundes zu sehr gespannt, wenn er zu lange auf Früchten warten muß, und öfters bey dieser oder jener Sorte der Grundstamm, worauf jene veredelt ist, nicht genau getroffen worden. — Will er nun Früchte haben, und sich zugleich gefallen lassen, den Wachsthum seines Baumes in Absicht auf seine Größe zu mindern, so darf er nur den starken Zufluß und raschen Umlauf des Saftes hemmen. Und solches geschiehet auf folgende Weise am zuverläßigsten: Man schälet im Frühjahr, ehe der Baum stark in Saft gehet, einer Hand breit rings um den Baum die Rinde ab, doch so, daß der unterste Bast auf dem Holze, obgleich dünne, bleibt. Es gilt gleich, ob es unten am Stamm oder in der Mirte desselben, oder unter der Krone geschehe. Er wird sicher in selbigem Jahr Blüthenknospen ansezzen, und im folgenden Früchte bringen. Je fruchtbarer man ihn haben will, desto mehr fährt man alljährlich fort, einen Theil seiner Rinde auf besagte Weise abzuschälen. Man fängt alsdann unten am Stamme an, und schält ihn einen Fuß breit ab. Man schneidet erstlich rings um den Baum im Zirkel die Rinde durch, bis nemlich auf den Bast, der unverlezt bleiben muß. Einer Spanne oder einen Fuß lang davon macht man den andern Zirkelschnitt in die Rinde: fängt dann an einer Seite an, die Rinde nach der Länge abzuschälen und damit fortzufahren, bis man

damit rings um den Baum gekommen ist, jedoch behutsam, daß die unterste grüne oder gelbe Rinde stehen bleibe. Das folgende Jahr schält man wieder eine Spanne oder einen Fuß breit Rinde über dem entblößten Theil ab, ohne etwas ganze Rinde dazwischen stehen zu lassen. Und so fähret man alljährlich fort, bis der Baum ganz bis an die Krone abgeschält ist, und eine neue junge Rinde nach und nach erzeugt. Es schadet dem Baum an seiner Gesundheit nicht: es mäßiget nur seinen Safteintrieb in die Krone, und beschleuniget also das Tragen, weil der Baum den Ueberfluß seines Saftes nun viel dahin verwenden muß, um eine neue Rinde zu bilden, und die gemachte Wunde zu heilen. — Es ist nicht schlechterdings nöthig, daß man den abgeschälten Theil verbinde: er kann frey bleiben, und ist auf solche Weise geschüzter für den Ohrenwürmern und anderen Insekten, die unter Moos oder Wachstuch gerne hausen.

Will man nur an einem Ast am Baume Früchte haben, und damit die Probe machen, so schält man da, wo er aus dem Stamm gehet, einen oder zwey Zoll breit die Rinde auf besagte Weise ringsum ab, so wird im folgenden Jahr dieser Ast Früchte tragen, wenn sonst auf dem Baume keine Frucht zu sehen. — Eben das leistet auch das Knebeln der Aeste (die aber bey der starken Rinde des Stammes nicht wohl thunlich ist). Man legt nemlich um den Ast einen starken doppelten Bindfaden, oder zarte wohlgedrehte Schnur, oder einen wohlausgeglüheten nicht dikken eisernen oder auch Messing-Draht, stekt an beyden zusammengehenden Enden ein Hölzchen durch, um damit durch Umdrehen den Bindfaden oder Draht so hart anzuziehen, daß er in die Rinde schneidet, und sie, jedoch nur so weit durchschneidet, daß die Trennung der Rinde nicht ganz bis aufs Holz gehe, sondern noch von dem innern grünen Bast unverlezzet auf dem Splint bleibe. Bedienet man sich dabey des Bindfadens, so siehet man nach etlichen Ta-

gen nach, ob solcher etwas nachgelassen, oder des weiteren Zudrehens nöthig habe.

Ausserdem hat auch schon das Aufschlizzen der Rinde einen großen Einfluß auf das baldige Fruchtbringen eines Baumes. Man macht nemlich im Frühjahr an der Morgen- und Abendseite der Rinde einen Riz von der Krone bis an die Wurzel mit der scharfen Spizze des Gartenmessers bis auf die unterste grüne Rinde, die aber unverlezt bleiben muß, wenigstens nicht ganz durchschnitten werden darf, damit nicht die Rinde von einander plazze.

§. 8.

Von der Schädlichkeit des Frostes an Bäumen.

Der Frost ist den Bäumen gefährlich theils im Anfang des Winters, wenn die strenge Kälte zeitlich kommt und sich der Saft in den Bäumen noch nicht hinreichend verdikket hat, und noch zu flüssig ist: theils im Frühjahr, wenn der Saft schon anfängt einzutreten, wie man zu sagen pflegt, oder wenn der Saft anfängt zu vegetiren und zu treiben, und also flüssig wird. Dieser Frost ist der gefährlichste. Mitten im Winter erfrieren sie selten, auch bey der größten Kälte, es sey denn, daß es den Tag zuvor geregnet habe, als wodurch die Saftröhren sich etwas ausgedehnet. — Die Bäume erfrieren theils an der Wurzel, theils am Stamm und den Aesten. Stamm und Aeste verdirbt hauptsächlich das Glatteis, besonders an der Mittagsseite, wenn die Sonne in den Mittagsstunden der hellen Frosttage den alda anhängenden Duft und Schnee aufthauet, dadurch die Rinde den Tag über Feuchtigkeit einsauget. Denn die von der Kälte zusammengezogene Saftröhren dehnen sich durch diese erwärmte Feuchtigkeit aus und füllen sich an. Darauf kommt Nachts der Frost und zersprengt sie. Daher entstehen die Brandflekken und Krebsschäden, wie vorhin gezeiget worden. Das siehet man besonders an den schiefliegenden Bäumen, da der Schnee

liegen

liegen bleiben kann. — Die Wurzeln erfrieren, wenn die Kälte sehr groß ist und tief in den Boden dringt, und kein Schnee liegt. Diese Bäume sterben von unten auf, und haben Anfangs Frühjahr noch gesunde Reiser, die als Pfropfreiser gebraucht anschlagen; ja die erfrornen Bäume schlagen oft noch aus, und blühen sogar. — Das meiste zu diesem Verfrieren der Wurzeln trägt bey die Nässe oder Feuchtigkeit des Bodens, und das lange Anhalten des Frostes: da hingegen die Nässe und der Regen, so sich nach dem Frost in der Erde einfindet, den Frost wieder aus den Wurzeln ausziehet, und ihn denselben unschädlich macht. Denn wenn die Bäume jedesmal erfrieren sollten, wenn der Frost so tief in die Erde dringt, daß er bis in die Wurzeln und wohl bey jungen Bäumen bis unter die Wurzeln gehet, so würden sie in den meisten Wintern verlohren gehen. Aber da der Frost an der Erde und ihrer Feuchtigkeit einen Ductor oder Ableiter hat, und ihn solche ausziehet, so wird er den Bäumen unschädlich, wenn nicht andere widrige Umstände eintreten.

Alte, schadhafte und kränkliche Bäume sind dem Verderben vom Frost am meisten unterworfen, weil ihnen im Frühjahr eine starke Zuströmung des Safts fehlt, die vom Frost verlezten Gefäße wieder zu heilen und zu beleben. Junge Bäume und triebige gesunde Stämme verheilen gar viele verborgene Frostschäden. Sind nicht alle Saftröhren zersprengt, so kann der zuströmende Saft wieder neue dazwischen bilden. — Schwarze Flekken in den Zweigen, wenn sie der Länge nach zerschnitten werden, rothes Kernholz 2c. sind Folgen des Frostes.

Ein Baum kann immer mehr Kälte vertragen als der andere. Hauptsächlich liegt solches an ihrer Erziehung, zumal in einer hohen lüftigen Lage, allwo durch die Strenge der Luft ihre Saftröhren sich nicht ausgedehnt gebildet haben. Diese Dauerhaftigkeit erstrekt sich auch auf die Wurzeln, und

kann

kann man kaum glauben, was für ein groser auffallender Unterschied in Ansehung der Dauerhaftigkeit unter den jungen Bäumen sey, die ihnen in ihrem ganzen Leben und bey allen künftigen Ungemächlichkeiten des Bodens, des Klimas, der Witterung und selbst einer nicht allzuregelmäßigen Behandlung zu gute kommt.

Daß Bäume, die ein dikkes Mark haben, und solche die von weichem porösen Holz sind, das viele Feuchtigkeiten anziehet, am ersten vom Frost leiden, giebt die Natur der Sache.

Die Eisborsten, da zumal nach Regen und darauf folgender strengen Kälte die Bäume, öfters mit einem Knall, aufplazzen, wie ein irdenes Gefäß, darin das Wasser gefriert, verwachsen nie wieder; sie gehen aber wieder behebe zusammen, und die Rinde ziehet eine Naht darüber. Weil aber das Leben des Baumes hauptsächlich in der untern Rinde liegt, so dauren solche Bäume oft noch gar lange. Sie können aber wieder bey sehr starkem Frost allda von einander gehen.

Will man seine Bäume wider das Erfrieren verwahren, so muß man sie nach abgefallenem Laub ringsum am Stamme anderthalb bis 2 Fuß breit umgraben, die ausgeworfene Erde allda wie einen Wall liegen lassen, den Graben mit strohigtem Dung, so hoch als die aufgeworfene Erde liegt, ausfüllen und fest treten: denn ohne starke Bedekkung würde das Aufgraben vor Winter dem Baum viel nachtheiliger seyn, und der Frost viel mehr eindringen können. — Dadurch wird zugleich der Baum mit Kräften bereichert und in steter Fruchtbarkeit erhalten. — Es verstehet sich aber, daß junge Bäume nicht so tief und breit, als alte oder große Bäume umgegraben werden dürfen. Wo sich aber Mäuse befinden, ist die bloße Anhäufung mit Erde statt des strohigten Mistes, und ohne sie umzugraben, rathsamer.

Die Mittel, durch Frost schadhaft gewordene Bäume zu erhalten, sind: 1) daß man

man ihnen die Erde fleißig auflokkert, gut düngende Erde beylegt, und was man zu Beförderung ihres Wachsthums thun kann, da die starke Zuströmung des Safts das einzige Mittel ist, wodurch sie ihre Frostwunden verheilen können. — 2) Daß man manchem nach Beschaffenheit des Frostschadens einen großen Theil alten Holzes, und absichtlich das Tragholz und die Tragknospen abnehme, da er alsdann zu Kräften kommen und viel frisches Holz und Wasserschosse ansezzen kann, und also ein grösserer Zuwachs entstehet. Dieses scharfe Schneiden nach Beschaffenheit bis auf das alte Holz ist das beste und sicherste Mittel wider die Frostschäden, und kann nicht genug empfohlen werden. Und da solches bey den Zwergbäumen am besten geschehen kann, so müssen Gartenfreunde in kalten Lagen und Klima bey denen auf den Frost besonders empfindlichen Obstbaumgattungen und Sorten sich vorzüglich an niedrigstämmige Bäume halten, weil diese am leichtesten nach erlittener Frostnoth durch den Schnitt zu erhalten und wieder herzustellen sind. Die Aepfelbäume im Ganzem genommen, sind die dauerhaftesten wider die Kälte: Birnen leiden viel leichter, und darunter viele Sorten mehr als andere.*) Unter dem Steinobst ist bekannt, daß die Abrikose, denn die Pfirsche wegen ihrem frühen und starken Safttrieb und überhaupt nach dem Bau ihrer Fibern, die empfindlichsten Obstbäume auf den Frost sind.

Sonder-

*) So leiden z. B. am härtesten: Chaumonnet: Beurré blanc: Epine-Rose: Coule Soif: Orange d'été ꝛc. Weniger leiden: Virgouleuse: Epargne: Sucré verd: St. Germain: Oignonette: Salviati: Rousselette de Rheims: Muscat Robert ꝛc. Am wenigsten leiden: Cuisse Madame: Bellissime: Gros Blanquet: Lansac: Merveille d'hyver: Ambrette: Messire Jean: Colmar ꝛc. und die teutschen Obstsorten, die in unsern Klimaten entstanden sind und noch täglich entstehen, wie die Eyer- oder Bestebirn, die Kappesbirne und andere wirthschaftliche.

Sonderheitlich aber gehöret zu den *Mitteln, verfrorne Bäume wieder zurecht zu bringen*, einmal das obbemeldte *Aufschlizzen der Rinde*, wenn zugleich ein großer Theil des alten Holzes und absichtlich das Tragholz und die Fruchtknospen abgenommen werden; sondern man hat auch schon ganze Gärten voll bis zum Verderben verfrorne und vom Frost aufgerissene Bäume dadurch gerettet, daß man denselben sogleich im Frühjahr die Rinde am ganzen Stamme mit einem Schnitzmesser abschälte, nur daß noch die untere grüne Rinde, obgleich ganz dünne daran blieb. Bäume, denen man nicht die Rinde wegnahm, oder solches erst nach Johannis that, verdarben alle.

Was nun aber der Frost betrifft, der junge Bäume bey ihren Versendungen vor Winter bisweilen überfällt, und ihre Wurzeln angreift, so halte man sie vor allen Dingen vor warmen Orten zurük, darin sie schnell aufthauen können, von Kellern, von warmen Viehställen und dergl. Man stelle sie zuvörderst etliche Stunden in kaltes Wasser, wenn es auch mit Eis und Schnee vermischet ist, an einen Ort, da es nur nicht gefrieren kann. Man suche sie sodann in die Erde einzuschlagen, und lasse sie so lange darin liegen, bis sie können in ihre Stellen verpflanzt werden. Kann man durchaus nicht in die Erde, so daß der allzutiefe Frost Keil und Bikkel widerstehet, (welches doch bey tüchtigen Arbeitern nicht leicht statt findet;) so ist es freylich kein anderer Rath, als die Bäume, nachdem die Wurzeln in kaltem Wasser ausgezogen haben, mit ihrer Emballage in Gewölbe oder kühle Keller zu stellen. Sobald man aber in die Erde kommen kann, so säume man nicht, sie einzuschlagen. — Sind bey dem Sezzen die Wurzeln am Schnitt roth, und die innere Rinde um das Holz schwärzlich, so ist solches ein Kennzeichen des verfrornen Zustandes. Man schneide solche Wurzeln eine ziemliche Strekke weg, bis zum dikken Theil. Zeigen sie sich allda noch verfroren, so gebe man sie noch nicht verloren, sondern sezze sie mit Ein=

Einschlämmen ein, und zwar um mehrere Zoll tiefer, als eigentlich geschehen sollte. Sehr viele erholen sich wieder, treiben aus dem obersten Theil der Wurzeln neue Wurzeln aus, und ziehen neue Rindenlagen an den verfroren geschienenen obern Theilen.

Man richte sich zugleich im Beschneiden der Kronen darnach, und lasse solchen von Frost beschädigten Bäumen sehr wenige Aeste und Augen, damit der Saft des Baumes bis zum zweyten Trieb um Johannis blos auf die Wiederherstellung und Stärkung seiner Wurzeln arbeiten könne. — Will man alles thun, was zu ihrer Erhaltung dienlich seyn kann, so verwahre man den Schaft des jungen Baums vor der auffallenden Sonnenhizze und deren Vertroknung, und umbinde zu dem Ende den Stamm mit Moos und begieße ihn bisweilen mit Wasser bey anhaltender Trokne. Zeigt sich nun gegen Johannis der Trieb, so wird das Moos abgenommen, und den Sommer hindurch die Wurzeln bey heißem Wetter öfters begossen.

§. 9.

Schädlichkeit des Frühlingsfrostes an den Blüthen der Bäume, und von Frostableitern.

Von Spatfrösten, oder den Frühlingsfrösten wird das frühtreibende Steinobst, vorzüglich aber die Abrikosen-, Pfirschen- und Mandelbäume öfters gar hart mitgenommen und vielfältig ihre Blüthe ganz vernichtet. Spaliere an Wänden können zwar mit Matten und Strohdekken geschüzzet werden, aber nicht die freystehenden Hochstämme, und auch oft bey Spalieren hat man nicht immer die Zurüstung oder wird leicht versäumt.

Die Frostableiter, welche ich vor einigen Jahren in meinen ersten Gartenschriften bekannter gemacht, kann ich nun mit desto größerer Zuverlässigkeit empfehlen, da meine eigene Erfahrung durch mehrere eingelaufene Nachrichten von den Proben des guten Erfolgs bestätiget worden.

worden. Sehen wir schon nicht immer den Gang der Natur ein, die uns ohnedem ihre Geheimnisse oft lange, oft gänzlich verbirgt, so kann doch die Erfahrung den Ausspruch thun, die zumal alle Hypothesen weit überwiegt. Haben wir doch eine ähnliche Erfahrung in Ableitung der elektrischen Materie, ob wir schon nicht entscheiden können, warum solche gerade nur hauptsächlich dem Metall folgt.

Es wird nun aber, um die blühenden Bäume durch Frostableiter wider den Frost zu schüzzen, auf folgende Weise verfahren: Man drehet aus Stroh oder Hanf Seile, knüpft sie nach Erforderniß der Länge zusammen, bindet sie an die Spizze des Stammes des blühenden Baums, und lässet die Enden des Strohseils in ein etliche Schritte von Baum freystehendes Geschirr gehen, es sey solches ein Zuber, Bütchen oder anderes Gefäß, als welches mit Brunnenwasser angefüllet wird. Es müssen aber die Enden des Seils vermittelst eines darauf gelegten Steins unter dem Wasser gehalten werden. Man kann die Strohseile, welche an mehrern neben einander stehenden Bäumen angeschlungen sind, in ein einziges Geschirr leiten, so viel sich thut; nur müssen die Geschirre frey stehen und nicht von den Aesten bedekket seyn, wie auch die Enden der Seile unter dem Wasser gehalten werden, sonst kann der Frost nicht durch sie auf das Wasser wirken, und von demselben angezogen werden, und also den Baum verschonen.

Zur Bestätigung, daß der Frost mit Verschonung der Gewächse in das benachbarte Wasser sich ziehe, darf man nur in einem Keller, dahin der Winterfrost dringen kann, einen Zuber voll Wasser auf einen darin befindlichen Haufen Kartoffeln oder Erdbirnen stellen. Das Wasser wird gefrieren und — wenn der Frost nicht allzuheftig ist — die Kartoffeln unversehrt bleiben.

Ich erinnere mich anbey in einem Journal gelesen zu haben: „man solle nach einem Frühlingsfrost die Bäume vor „Aufgang der Sonne mit kaltem Wasser besprizzen.“

„zen." — Dieses Mittel ist ganz der Natur gemäß. Das Besprizzen leistet die Hülfe des Regens, der den Frost auszieher und die gefrornen Saftröhren allmählich aufthauet, die sonst vom schnellen Aufthauen der Sonne zerplazzen würden. Nur kommt es bey besagtem Besprizzen darauf an: ob die Blüthen vor dem ausgestandenen Frost noch geschlossen gewesen? — oder ob sie vor dem Frost befruchtet gewesen? — oder ob sie bereits Früchte angesezzet haben? — Bey diesen dreyen Fällen nun kann das Besprizzen von Wirkung seyn. Aber wenn die Blume aufgeschlossen, und die Befruchtung noch nicht geschehen, so sind die zarten Befruchtungstheile verdorben und das Besprizzen kann nicht mehr helfen.

§. 10.

Die schädliche Wirkung des Frühlingsfrostes von den Blüthen abzuhalten durch Rauch.

Bekannt ist, welch ungeheurer Schade in vielen Jahrgängen durch den Frühlingsfrost an den Blüthen solcher Bäume angerichtet wird, die entweder wegen der Menge oder ihrem Stand nach durch vorbemeldte Frostableiter nicht können geschüzzet werden. Aber durch Rauch kann der Frost in ganzen Gärten, (wie auch Weinbergen) gehemmet, und sehr vieler Schaden abgewendet werden. Die bequemste Weise aber ist diese: Man legt an den 4 Ekken des Gartens Lohkäse an, und wenn man will, auf der Seite, wo die Luft oder der Wind herweher, noch an etlichen Pläzzen, und zwar an jedem Plaz und Ekke zwey Stük. Diese müssen hohl auf Steine und so auf einander geleget werden, daß der untere ein wenig vor dem obern vorstehet; und damit die Winde den Lohkäsen im Brennen nicht hinderlich werden mögen, so bauet man vor denselben auf solche Seite etliche Steine auf, wo der Wind herwehet. Bey frostgefährlichen Nächten und Tagen nun werden sie angezündet und wenn sie bald abgebrannt sind, andere nachgeleget, bis die Gefahr vorüber ist. — Durch diese Rauchart wird der schädliche Frost abgehalten, und viele tausend Blüthen gerettet, wie man schon an solchen Bäumen siehet, welche bey Häusern stehen und von welchen der verderbliche Grad des Frostes durch den Schornsteinrauch abgewendet wird. Die bemeldte Lohkäse aber sind die dienlichste Feuerung hierzu, da sie

an

an einander fort und langsam brennen, und deren Asche schon, wenn sie nachher gesammlet und auf trokkene Wiesen, Kleefelder ꝛc. gestreuet wird, durch den reichlichern Ertrag an Heu und Fütterung die Auslagen bezahlt, des unsäglichen Nuzzens an Obst nicht zu gedenken.

§. 11.

Schädlichkeit der Blizze zur Blüthezeit.

Unter den Witterungen, welche öfters die schönste Hoffung einer reichen Obsterndte vernichten, sind insonderheit die Donnerwetter zur Blüthezeit der Obstbäume von den traurigsten: nicht sowohl die hochgehenden Gewitter als vielmehr niedrige helle Blizze. Zwey, drey dergleichen Blizze sind vermögend in etlichen Minuten eine ganze Flur herrlich blühender Bäume mit einem Trauerschleier zu überziehen, und was man etliche Stunden zuvor in der gesundesten und hellesten Blüthe bewundert hat, siehet man den andern Tag wie erloschen, braun und gleichsam versenget: nicht zwar, als ob der Bliz hier als Feuer gewirkt hätte, sondern durch seine schnell ergossene häufige Luftsäure hat er die in voller Kraft und Saft gestandene Blume, da sie eben im Begriff war, ihren Fruchtkeim zu befruchten und die Frucht anzusezzen, in unordentliche Gährung gebracht, und ihre zarten Gefäße, die mit süßem Saft erfüllet waren, durch seine Säure*) zusammengezogen und plözlich verdorben. — Ist aber die Blüthe noch geschlossen,

---

*) Ein jeder Naturliebhaber kann sich von der Säure des Blizfeuers überzeugen, wenn er bey der Elektrisirmaschine einen Funken (als welcher ohnstreitig wahres Blizfeuer ist), auf die Zunge fallen läßt. Er wird so vollkommen eine Vitriolsäure schmekken; als ob er einen Tropfen solcher Säure auf die Zunge gegossen hätte.

Wie uns nun dieses die Fruchtbarkeit der Gewitterregen erklärt: wie wir daraus sehen, warum bey Gewittern die Milch sauer wird und gerinnt: warum das Bier auf dem Kühlschiff bey ausgebrochenem Gewitter sauer wird, und die Brauer mit hineingeworfenem Stahl, Zinn und dergleichen es zu mildern suchen, so erkennen wir auch daraus die schädliche Wirkung des Blizzes in die Blüthe.

schlossen, oder war sie schon etliche Tage offen, und hatte günstige Witterung, daß sie hat können befruchtet werden, oder hat sie bereits Frucht angesezt, so wird sie durch ein Gewitter nicht ganz verdorben.

Hier ist nun freylich kein Mittel bekannt oder ausführbar, sondern wir müssen nur dem Lauf der Natur zusehen, wie der Herr der Natur durch dieselbe als ein weiser Hausvater wirke, um bald jener Gegend seine Gaben vorzüglich zuzuwenden, bald dieser zu entziehen, und von jener Ueberfluß anderer Bedürfnisse zuzuwenden. — Es ist indessen sehr wahrscheinlich, (und werde zu seiner Zeit die Probe anstellen, (daß ein Gewitterableiter einen Baum wider diesen Verlust seiner Blüthe schüzzen mag. Allein im Allgemeinen bliebe es unausführbar, denn tausende von Ableitern lassen sich nicht machen.

§. 12.

Schädliche Wirkung des Höherauchs und Honigthaues auf die Blüthe.

Höherauch und Honigthau schaden, wenn die Blüthe noch geschlossen ist. — Den Höherauch kennen die Landleute wohl; worin er aber bestehe, darin sind die Naturforscher noch gar uneinig. — Vom Honigthau aber machen sich viele einen ganz irrigen Begriff. Sie meinen, er falle aus der Luft, wie ein Nebel oder feiner Regen, da er doch aus den Blättern und Blüthen der Bäume und Pflanzen herausdringet und ausschwizzet, daß man auf ihren Poren und Schweißlöchern den Honig bisweilen wie ein kleines glänzendes Pünktchen gewahr wird, öfters aber wie ein erhabenes zähes Tröpfchen, deren manchmal so viele werden, daß die Blätter ganz mit Honig, wie mit einem Firniß überzogen sind, und solche wohl bisweilen tropfenweis auf die Erde fallen.

Dieser Honigthau, oder, eigentlicher zu reden, dieser Honigschweiß wird auf zweyerley Art gewirkt

 und

und verursacht: einmal durch den Höherauch, und hernach durch kurz dauernde kühle Witterung, worauf sogleich wieder Wärme erfolgt. — Wenn besonders im Frühjahr die Säfte in den Bäumen und Pflanzen stark treiben, und die Luft schnell um einen gewissen Grad kälter wird, als Wärme zum Umlauf des Safts in den Röhren der Pflanzen nöthig ist (welches unter andern auch bey einem Nebel im Sommer, oder bey einem feinen Regen, dabey die Sonne scheinet, geschiehet), so verdikket sich der Saft in den Röhren und stokket gleichsam in etwas, daß er besonders nicht durch die engeren Filtrirröhen gehen kann. Wird nun aber die Luft durch den darauf folgenden Sonnenschein schnell wieder erwärmet, (wie zumal bey einem Sonnenregen die Wolken durch eine Brechung der Sonnenstrahlen gegen die Erde eine Vermehrung der Wärme veranlassen,) so treibt der verdikte Saft durch die Schweißlöcher der Blätter, Blüthen und Knospen, und schwizzet als kleine Tröpfchen aus, besonders da die Luft alsdenn feuchtwarm ist, als welches den stärksten Trieb verursacht. Weil aber solches nicht mehr ein wässeriger roher Saft ist, wie in den ersten Wegen der Wurzeln, Stämme und Aeste, sondern durch Sonne und Wärme schon digeriret und durch die engeren Saftröhren schon bereitet und filtriret ist, so ist der Saft süß und ein wahrer Honig und das eigentliche Fett der Pflanzen.

Die Entstehung des Honigthaues durch den Höherauch geschiehet auf eine etwas andere Weise. Weil der Höherauch sich gemeiniglich bey warmer Witterung äußert, und an sich warm und trokken ist, so verursacht er eigentlich die Stokkung des in den Röhren präparirten Pflanzensafts durch seine adstringirende Kraft, wodurch er eine unordentliche Gährung darin bewirkt und zugleich die Filtrirröhren in den Zweigen zusammenzieht und verengert, daß der veredelte Saft unordentlich durch die Schweißlöcher der Blätter und Blüthen ausschwizzet. Dadurch verlieret sich schnell

schnell der beste Saft zu Bereitung der Frucht, besonders wenn die Blüthe im Aufschluß ist. Diejenigen Blumen, die noch weit zurük sind, werden durch den ausgeschwizten zähen Honigsaft zusammen geklebt, daß sie sich, wenn sie nicht sogleich durch einen warmen Regen abgewaschen werden, nicht aufschließen und ihren Keim befruchten können. Dazu gesellen sich sogleich verschiedene Insekten, welche ihre Eyerchen theils in die verschlossenen Blüthen hineinlegen, theils unten an dieselbigen, die gar bald ausschlüpfen und in die verschlossenen Blüthen sich hinein, und die Staubfäden abfressen.

Diese nachtheilige Ereigniß findet sich meist nur an Aepfeln, an Birnbäumen selten, und am Steinobst gar nicht. Auch sind manche Sorten dauerhafter und leiden nicht leicht, wie der Borsdörfer, die Renetten, die säuerlichen Aepfel 2c.

Hierbey fallen die menschlichen Mittel weg, und wenn man schon die Natur nachahmen und durch Besprizzen statt des Regens die Blüthe abwäschen wollte, so würde es doch bey einer Menge unthunlich seyn.

§. 13.

Schädlichkeit der kalten Regen zur Blüthezeit.

Es ist ferner sehr mißlich für das Obst, wenn zur Zeit seiner Blüthe, wenn sie entweder stark treiben oder sich eben aufschließen soll, kalte und anhaltende Regen einfallen. Denn dadurch wird die Blüthe zurükgehalten, sudert und wird kränklich und blaß. Die schädlichen Insekten aber bekommen Zeit, ihre Brut an der Blüthe anzusezzen, und die Würmchen sich einzufressen.

Hierbey aber ist das ein recht gutes Mittel, wodurch man auch bey der schlechtesten Witterung doch immer viel Obst erhält, wenn man die blühenden Bäume bey Nebel, Höherauch und Regenwetter täglich etlichemal recht schüttelt, damit die Feuchtigkeit abfalle: auch solches Schütteln bey gutem Wetter wiederholet, wodurch auch die Insekten ihre Eyer an die Blüthe

zu legen, abgehalten und gehindert werden. Denn so lange der Saamenstaub naß und schwer ist, kann ihn die Luft nicht zum Keime führen, ihn zu befruchten. Hat er aber bey seiner Reife nur einen Augenblik, da er trokken und leicht ist, so kann er seiner Bestimmung entsprechen. Und das befördert man durch das Abschütteln der Regentropfen. — Dieses Schütteln kann bey großen Bäumen durch einen Haken, an einer Stange fest gemacht, bewerkstelliget werden.

Neuntes Kapitel.

Den Bäumen schädliche Thiere und Insekten.

§. 1.

Der Hase.

Der Hase ist ein ganz schädliches Thier für die Baumpflanzungen zur Winterszeit. Er schälet die jungen Bäume, zumal die Aepfelbäume, seine liebste Winterkost bey Schnee, und wenn der Hunger groß ist, so fällt er auch große Aepfelbäume an, wenn sie nur noch glatte Rinde haben. Ja, er verdirbt oft auch Pflaumen- und junge Kirschenbäume: und zwar so ist sein Biß wie vergiftet an dem Baumgeschlecht, und heilet sehr hart. Sollen benagte Aeste zum Pfropfen oder Kopuliren angewendet werden, so muß man sie sogleich abschneiden, den beschädigten Theil wegnehmen, das übrige in die Erde stekken, und darinnen bis zum Gebrauch aufheben. Ausserdem verdorren die benagten Zweige, wenn man sie am Baum lässet, gar bald. — Kann man seinen Baumgarten nicht durch eine zuverlässige Einfassung verwahren, so ist man genöthiget, seine Bäume zu verbinden. Stroh ist nun zu diesem Behuf das nächste. Allein die Feuchtigkeit hält sich zu sehr darinnen, wodurch das Verfrieren der Bäume (wie-

wohl

wohl nur der jungen) befördert wird; und auch durch das Stroh beißen sich die Hasen bisweilen. Dorne sind besser, aber etwas umständlicher und nicht immer zu haben. Aber Schleissen (ganz dünne gespaltenes Kiefernholz, dessen sich in vielen Gegenden die Bauren statt des Lichtes bedienen,) dienet sehr gut, wenn 3, 4 solcher Späne nach Verhältniß des Stammes mit Weiden oder Stroh feste herumgebunden werden. Die Nässe kann sich hier nicht so lange halten, der Stamm bleibet lüftiger, und ist also dem Verfrieren weniger unterworfen.

Ist aber ein Stamm wirklich vom Hasen beschädiget, so muß man nicht lange warten, sondern die Wunde sogleich mit Baumkütte verschmieren.

§. 2.

Die Mäuse, Kröten und Maulwürfe.

Die Feldmäuse und, an fließenden Wassern, die Wassermäuse thun, ausser den Saamenbeeten, da sie die Obstkerne wegfressen, auch den Bäumen, zumal den jungen, nicht nur auf dem Pflanzenbeete, sondern auch in der Baumschule und im Obstgarten manchen ärgerlichen Schaden. Was der Hase am Stamm des Baums thut, das thut die Maus an der Wurzel, welche sie oft rein abschält und den jungen Baum unvermuthet verdirbt, oder einen großen krank macht. — Ausserdem thut die Hausmaus und besonders die Ratte an manchen Früchten, zumal den Pfirschen und Abrikosen verwüstenden Schaden, wenn sie auf den Baum kommen können. Sie beißen jede Frucht, die zeitigen will, an, und verderben sie. —

Diese Nachtdiebe muß man mit den verschiedenen Arten Mäuse- und Rattenfallen, darein man ihnen vorzüglich gute Lokspeise legen muß, wegfangen. Was aber die Feldmäuse betrifft, so hüte man sich zuförderst, ihnen weder im Sommer noch zumal im Winter durch den in der Baumschule und Baumgarten ohnehin durch-

aus schädlichen strohigten Mist Aufenthalt zu verschaffen. — Man fange sie weg durch hin und wieder bis an den Rand in die Erde eingegrabene alte Töpfe, worein man auf den Boden eine Lokspeise von Spek, Hafer rc. legt, und daraus sie nicht wieder springen können. Auch kann man — wenn anders die Vorsicht wegen mancherley Vieh rc. das in dem Garten dazu kommen könnte, das Mittel zuläßt — Arsenik unter Mehl und Fett mischen, daraus Kügelchen machen und in die Mäuselocher rollen lassen.

Die Kröten benagen auch öfters eine Wurzel, insonderheit aber machen sie durch ihre aufgeworfenen Gänge in dem Pflanzenbeete bey den ausgesäeten Kernen manche junge aufgegangene Baumpflanzen verderben. — Man trete ihre Gänge sanft nieder und strebe dem ungebetenen Gast nach.

Der Maulwurf ist zwar den jungen Bäumen an sich nicht schädlich, sondern man würde ihn vielmehr sehr gerne bey ihnen sehen, in Betracht er die Wurme und die schädlichen Engerlinge bey den Wurzeln aufsucht und verspeiset; allein in den Baumpflanzenbeeten kann man ihn unmöglich dulden, worin er durch sein Wühlen und Aufwerfen vielen Schaden verursacht. — Das Grabscheid oder die Hakke, womit man ihm aufpassen muß, oder die verschiedene Arten von Fallen, die für ihn erfunden sind, mögen ihm Schranken sezzen.

§. 3.

Die Vögel.

Es giebt verschiedene Arten Vögel, welche den Früchten des Steinobstes (zumal den Kirschen) sowohl als den Blütheknospen derselben grossen Schaden zufügen, und welche namhaft zu machen ein Ueberfluß wäre, da jede Gegend ihre Kirschenknipper kennt. In der hiesigen thut besonders der sonst angenehme, menschenfreundliche und gelehrige Blutfinke, unser wahrer teutscher Papagey, zu Ausgang des Winters bis zur

Blüthe=

Blüthezeit an den Blütheknospen der Kirschen, und der Mirabellen empfindlichen Schaden, und entleeren diese Vögel manchesmal ganze Bäume, indem sie die Knospen abbeißen, das Inwendige auskernen und das übrige fallen lassen.

Unter allen Mitteln ist die Vogelflinte das beste. Die Lumpengestalten auf Kirschbäumen mit zeitigen Früchten scheuen die Vögel nicht lange, und sezzen sich endlich darauf: die Klappern, die man häufig auf den Gipfeln solcher Bäume aufsezzet, sind zwar besser, aber wenn kein Wind streichet, so schweigen sie auch.

§. 4.

Die Schrotwürmer.

Aus Waldungen gerathen öfters die verschiedenen Arten der Holzkäfer (worunter der Hirschschröter der größte ist), wie auch die Holzwespe (Sirex) an Obstbäume, und legen ihre Eyer entweder an faule Stumpen von abgehauenen oder abgebrochenen Aesten, oder an schadhafte Flekken der Rinde des Stammes. Die Würmer, welche daraus entstehen, und wovon einige nach ihrer Gestalt und Größe den Engerlingen (der Larve des Maykäfers) gleichen, einen braunen Kopf und starke Freßzangen haben, und 2, 3 bis 4 Jahre fressen und das Holz schroten, bis sie sich verpuppen und verwandlen, — benagen die Rinde innerhalb am Splint immer weiter, wodurch sich der Saft ergießt, solcher scharf und verdorben wird, und eine Art von Brand und Krebs verursacht. Sie kommen endlich vom Stamme in die Aeste, und je älter und stärker der Wurm wird, desto mehr benagt er auch das Holz unter der Rinde, und derjenige Wurm, der im faulen Holz angelegt ist, kommt an das gesunde Holz und vermehret die Fäulniß und das Uebel immer mehr. Der Baum trauret, treibt keine Sommerlatten mehr, und wenn nicht geholfen wird, so gehet er oft ganz zu Grunde. — Man entdekt diese Krankheit theils

an

an der losen Rinde, die vom Stamm abspringt, theils an den darunter befindlichen Wurmlöchern, theils an dem schwarzen Wasser, so man bisweilen darin antrifft, und welches der versammelte Saft vom Baum, oder Regenwasser ist, darin sich der Unrath der Würmer aufgeloset hat.

Das Präservativmittel ist erstlich, daß man seine erwachsenen Bäume nicht vernachlässige, und wenn ein Ast abgenommen werden muß, oder vom Wind und Wetter verunglükt ist, die Platte und Wunde nicht unbedekt lasse, daß Fäulniß entstehe und die Insekten ankommen können, sondern bey jeder Wunde den Baumkütt aufdrükke: hernach, daß man alle Jahr im März beym Auspuzzen der Bäume ein aufmerksames Auge habe, wo etwa hier und da ein kranker Flekken an der Rinde der Bäume sich zeige, um sogleich dem noch kleinen Uebel zu steuren, ehe es einreißt: wie auch, daß man die Rinde der Bäume glatt halte, die losspringende Schiffern abkrazze und nach Erforderniß mit Salzwasser oder Lauge abwasche.

Die Kur selbst bey wirklich angegriffenen Bäumen von den sogenannten Schrotwürmern ist diese: man sucht der losen Rinde nach, schneidet sie mit dem Messer ab und wenn der Baum stark und die Rinde dikke ist, so gebraucht man das kleine Beil, bis man die Würmer entdekt oder am Ende des Schadens ist. Bisweilen kann man den Wurm, wenn er ins Herz des Baums gedrungen, mit einem eisernen Drath zerstoßen. Die Wunden des Baums müssen sodann mit Baumkütte wohl versorgt, alles damit geebnet, und dem Baum zur Erquikkung gute Dungerde an die Wurzel gelegt werden.

§. 5.

Der Maykäfer und seine Brut, die Engerlinge.

Schon der Maykäfer, als Käfer, thut oft bekanntlich großen Schaden an den Blättern und Blüthen der Bäume, die er abfrißt; und gar oft auch der angesezten

sezten Frucht nicht schont. Seines übrigen Schadens in Weinbergen, Waldungen 2c. nicht zu gedenken. — Aber noch grössere Verwüstungen richtet öfters seine Brut, die Engerlinge*) an, die grössten Zerstörer im Pflanzenreich, welche bisweilen ganze Strekken Fruchtfelder, Wiesen 2c. verderben, indem sie die Wurzeln sämmtlich abnagen; insonderheit sind sie den Wurzeln aller Arten von Pflanzen und Gewächsen und zumal der Bäume höchst nachtheilig. Zuerst fressen sie die Saugwurzeln ab, dann zernagen sie die Hauptwurzeln, und endlich schälen sie die Rinde am Schaft, so weit er in der Erde stehet, daß der fünf und mehrjährige Baum unausbleiblich verderben muß. — Das Gartenpublikum sollte demnach billig auf die starke Verminderung des Maykäfers bedacht seyn, der zwar nur alle drey Jahre kommt, aber alsdenn desto mehr Brut in den bemeldeten schädlichen Engerlingen zurükläßt. — Wie von Polizey wegen in Obstgegenden das Vertilgen der Raupennester im März bey Strafe befohlen wird, so sollte es auch in Ansehung der Maykäfer gehalten werden. Bäume, die man schütteln kann, müssen des Morgens in der Kühle abgeschüttelt, die aufgelesenen Maykäfer in Töpfe voll Wasser geworfen, ersäuft und darauf begraben werden. Sie dienen auch zum besten Dünger. Bey Bäumen, welche mit der Hand nicht geschüttelt werden können, kann man entweder die Stange mit dem Haken gebrauchen, oder man räuchert des Nachts mit Bergschwefel unter den Bäumen, wovon sie todt herunter fallen. Jedoch muß man sie zur Vorsicht 24 Stunden in Töpfen mit Wasser liegen lassen,

---

*) Wenn der Maykäfer sich gepaaret hat und seine Flugzeit mit Anfang Junius zu Ende gehet, so schlüpft er in die Erde, legt darin seine Eyer, welche den Sommer durch die Wärme ausschlüpfen, da denn dieser Wurm oder Larve des zukünftigen Maykäfers, welcher Enger, Engerling heißt, drey Jahre in der Erde von Wurzeln lebt, bis er sich ein Gehäus in Gestalt eines Eyes, von Erde macht, und sich darin in einen Maykäfer verwandelt.

lassen, ehe man sie begräbt, weil die Käfer ein hartes Leben haben, wie man sich auszudrükken pflegt.

§. 6.

Die Raupen.

Unter den Raupenarten giebt es viele, welche theils im Vorsommer, theils im Nachsommer sich hervorthun, und fast als eine Landplage anzusehen sind, da wegen ihrer Menge, die alles überziehet, nicht zu steuern ist: allein den oft so großen Schaden der gesellschaftlichen Raupen kann man abwenden, deren Saamen im Herbst von Schmetterlingen in ein oder etliche zusammengesponnene Blätter eingelegt wird. Sie kriechen im Frühjahr bey dem ersten warmen Sonnenschein aus, leben, so lange sie klein sind, gesellschaftlich zusammen, fressen die Bäume so kahl, daß sie wie Besenreiser dastehen, wodurch ihre Blüthe zernichtet, ihr Wachsthum gehindert, und bey einem darauf folgenden dürren Sommer mancher gänzliches Verderben bewirkt wird. Ausserdem aber vernichtet zugleich ein solcher Raupenfraß das Fruchttragen auf das folgende Jahr. Denn wenn der seiner Blätter beraubte Baum nach Johannis in zweyten und neuen Trieb kommt, so treiben diejenigen Augen, welche für das Jahr zu Tragaugen geworden, in Laubaugen aus. Weiterhin wird gezeiget werden, wie der Blätter wichtige Verrichtung unter andern sey, den zuströmenden Baumsaft aufzunehmen, damit er in die Knospen gemäßigt eintrete, und nicht die Fibern zu den Saamengefäßen in den künftigen Blüthaugen (die sich erst bey dem zweyten Trieb bilden) zerreiße, und in Blätter auswachsen mache. Dieses muß aber nun geschehen, da die Blätter von den Raupen vor Johannis vernichtet worden. — Diese Raupennester müssen Anfangs Februar oder Anfang März sorgfältig von den Bäumen abgenommen und zertreten oder vergraben werden, als wozu man besondere Raupeneisen hat, um sie aus der Höhe und den Spizzen der Bäume herunterholen zu können. Eine

Eine sehr schädlichr Raupe im Frühjahr, besonders in den Baumschulen, ist vorzüglich eine kleine schwärzliche Raupe mit einem ganz schwarzen Köpfchen, welche von einem kleinen silberfarbnen Mottenschmetterling, an die noch unaufgeschlossenen Blätter und auch Blüthekenospen angesezzet wird. Sie spinnet sogleich innerhalb die Blätter der ganzen Knospe zusammen, daß sie sich nicht aufschließen kann; frißt sich sogleich in das Herz, und läßt nie nach, bis die ganze Knospe von Grund aus vernichtet ist, und als ein brauner Buzze abfallen muß. — Kommt man bey Zeiten zu Hülfe, und ziehet mit einer Stecknadel oder spizzigem Messer das Würmchen heraus, so wird die Knospe gerettet. — Sie wird von manchen Gärtnern die *Stichmade* genennet.

Von den allerschädlichsten Raupen sind die der *Winterschmetterlinge*, der *großen* und *kleinen Frostnachtschmetterlinge* (Brumata major und minor). Von jenem kommen eben die vorhin bemeldeten gesellschaftlichen Raupen: von lezterem ist das Weibchen ungeflügelt, steigt an den Stämmen der Bäume hinauf zu den Zweigen, und legt in jede Knospe ein Eychen. Im Frühjahr bey steigender Sonne schlüpft das Würmchen aus, frißt zuerst die Geschlechtstheile in den Blüthen aus, daß die Frucht verloren gehet, fällt alsdann die grünen Blätter an, und machen oft den ganzen Baum kahl, und stellen sich wohl manchmal etliche Jahre nach einander ein. — Dieses schädliche Schmetterlingsweibchen kann man bequem abhalten, wenn man Birkenrinden oder dergleichen mit Theer wohl bestreicht, und um den Stamm des Baums bindet; der ungeflügelte Schmetterling bleibt sodann am Theer kleben. (Leinwand soll man nicht nehmen, um sie mit Theer zu bestreichen: er schlägt durch und ziehet sich in den Baum, welches ihm nachtheilig werden kann. Wachstuch auf der innern Seite damit bestrichen, taugt besser).

Die *Ringelraupe* ist die Raupe von der Baumringelmotte (Bombyx Neustria, eine Phalene oder

oder Nachtschmetterling). Sie legt ihre Eyer im Zirkel um die jungen Zweige allerley Obstarten, und wird manchmal irre, daß sie solche um einen Birnstiel legt. Troknet derselbige ein, so löset sich der Ring von Eyern ab, daß daß man den ausserordentlich harten Kütt bewundern kann, den das Insekt bey sich führet.

§. 7.

Die Baumlaus, oder Baumwanze.

Diese Baumlaus oder Baumwanze ist nicht die Blattlaus, wovon sogleich geredet werden soll, noch die fliegende Feldwanze, die unschädlich ist, sondern ein Gallinsekt (Pediculus clypeatus Linn. die Schildlaus), welches, wenn es ausgewachsen ist und seine Eyer gelegt und mit seinem Schild bedekket hat, aussiehet, wie ein Kellerwurm, der auf einem Ast angeleimet wäre. Es ist an seinem Körper mit einer dünnen Schale bedekt und mit weißer Feuchtigkeit angefüllt, hat 6 Füße und 2 Hörner. In der Jugend gehet es und verändert seine Stelle, und saugt den Saft aus Blättern, Zweigen und Stamm aus. Aber es klebt sich bald an dem untern Rand seiner Schale fest an die Rinde und an die Blätter, vermittelst eines küttartigen Safts, in welchem Zustand es seine Eyer legt und hernach stirbt. Sein Körper vertroknet und die Schale verhärtet sich und bedekt seine Eyer, und einen weißen Staub, in welchen sich die in seinem Körper enthaltene Feuchtigkeit verwandelt hat. Die Eyer schlüpfen zu Ende des May und im Junius aus, und die meisten jungen Wanzen haben sich im August festgesezt.

Dieses Insekt ist am häufigsten auf den Pomeranzenbäumen (daher es auch Linne Fn. 722. Coccus Citri benennt). Es ist aber auch oft an Pfirschenbäumen, davon ich verschiedene Spaliere neben einander in einem Garten, da man es nicht kannte und wahrnahm, verdorben fand: auch habe ich es an jungen Aepfelstämmchen angetroffen. Ihr Auswurf schwär-

schwärzet die Blätter, die Zweige und selbst die Frucht. Auch gehen ihnen die Ameisen nach. — Um sie auszurotten, muß man ihre aufgeklebte Schalen, darunter die Eyer befindlich sind, sorgfältig mit einem Span oder Messerrükken abschaben, sodann die Zweige und Rinde mit einem Tuch und frischen Wasser abwaschen; die mit lebendigen Wanzen angestekten Reiser und Blätter aber müssen entweder in Ochsengalle, mit Wasser verdünnet, eingetunkt, oder vermittelst einer Bürste mit diesem Gallenwasser abgebürstet werden.

Es giebt aber auch eine viel kleiner Art von dieser Baumlaus oder Schildwanze, die sich besonders an den Johannisstämmchen einfinden und eine genaue Besichtigung erfordern, um sie wahrzunehmen. Sie sind länglicht, und weiß. Sie kleben sehr fest an, und kann man sie nicht anders, als durch Abschaben mit einem Messer wegbringen.

§. 8.

Die Baumläuse.

Diese Insekten, deren es fast so viele Verschiedenheiten, als Pflanzen, giebt, und deren Naturgeschichte bekannt ist, machen dem Baumerzieher in der Baumschule vielen Verdruß. Die Blattläuse vermehren sich unglaublich geschwinde und in die Millionen: saugen den jungen Trieben und Blättern mit ihrem Saugstachel den Saft aus, daß die Blätter zusammenrollen, und die Triebe im Wachsthum stille stehen, und kümmerlich und krüpplich werden. Die Blattläuse finden sich am meisten im Frühjahr ein, und überhaupt bey dem rsten und stärksten Trieb der jungen Bäume. Insonderheit aber und am häufigsten ziehet sie der Honigthau herbey. — Man muß die ersten Blätter, worunter die Blattläuse ihre Herberge aufschlagen wollen, abpflükken und zertreten, ehe sie sich weiter vermehren. Allein, da sie oft schon in Millionen vermehret sind, bis man sie gewahr wird, so muß man vorerst diejenigen Blätter,

welche

welche am stärksten damit besezzet sind, abbrechen und zertreten, und dann die Schosse, die oft ganz mit Läusen überzogen sind, in ein Gefäß mit Wasser tauchen, womit Ochsengalle vermischt, oder worinnen Rauchtabak oder Schnupftabak aufgekocht worden. Das vorzüglichste Mittel, wenn man nicht viel nöthig hat, ist guter Brandtewein mit St. Omer Schnupftabak vermischet, und damit abgewaschen.

§. 9.

Die Ameisen.

Die Ameisen sind bey Vielen, die der Sache nicht kundig sind, in ganz ungerechtem Verdacht, als ob sie die Blätter der jungen Triebe zusammenrollten, da es doch von den vorhin bemeldeten Blattläusen lediglich herkommt. Weil aber die Ameisen solche beständig besuchen, und den Honig, den die Blattläuse durch ein Röhrchen, das sie hinten in die Höhe stehen haben, ausspritzen, begierig sammlen und verzehren, so stehen sie öfters in bemeldetem Verdacht. — Allein nichts destoweniger sind die Ameisen im Obstgarten sehr beschwerlich, weil sie die besten Früchte, zumal Pfirschen, Abrikosen rc. verderben und ausfressen. Ja im ersten Frühling, da sie noch wenige Nahrung haben, greifen sie auch sogar die Blüthen der Pfirschen und Abrikosen, auch anderer Obstbäume an, und zerbeißen die Blumen, um zu dem Nektargefäß zu kommen, und den darin befindlichen Honig zu naschen.

Der gerühmten Mittel, sie abzuhalten und zu vertilgen, sind in den ökonomischen Schriften so viele, daß man wohl sagen kann, man könne für Bäumen den Wald nicht sehen. Das zuverlässigste Mittel ist, sie mit Fliegenstein unter Honig vermenget, und bedekt unter den Baum gestellt, von der Seite zu schaffen. Aber es dürfen keine Bienen in der Nähe seyn, sonst holen diese den Tod.

§. 10.

§. 10.

Der Rebenstich er. *)

Der Rebenstich er, der blau stahlfarb glänzende Rüsselkäfer, der in den Weinländern am bekanntesten ist, kränkt vom Frühjahr bis Johannis die jungen Triebe an allen Arten der veredelten Bäume in der Baumschule gar sehr. Der schlimmste ist der stahlblaue, in der Größe einer mittelmäßigen Schmeißfliege, wenn er ausgewachsen ist, anfangs aber ist er ganz klein. Er ist ein Rüsselkäfer von einem langen Schnabel, womit er die obersten jungen Triebe an den Zweigen anfänglich anbohrt, und dann gänzlich abschneidet, um theils den Saft zu genießen, theils aber auch in den sich dadurch zusammenrollenden Blättern seine Eyer zu verbergen und dadurch der Fortpflanzung zu übergeben. Er legt 2 bis 5 helle weißlichgelbe Eyerchen auf ein Blatt, sticht hernach solches ab, daß es sich feste zusammenrollet, und die Eyer einschließet. Das zusammengerollte Blatt verdorret und wird vom Wind auf die Erde getrieben. Das ausgekrochene Würmchen, wenn es ausgefressen hat, kriecht in die Erde und verpuppet sich, bis es sich im folgenden Frühjahr verwandelt hat und hervorkommt. Indessen wird dadurch der junge Trieb in seinem Saftumlauf durch die entzogene Spizze irre gemacht, und stehet im Wachsthum stille, bis fast zum zweyten Trieb, da das folgende Auge wieder den Haupttrieb macht und fortsezzet.

Wider diesen fliegenden Käfer ist kein Mittel bekannt, als ihn fleißig zu beobachten und zu tödten. Aber dabey muß man ausserordentlich behutsam seyn, seiner

*) Es wäre freylich gut gewesen, wenn man dergleichen schädliche Insekten, in Kupfer und nach der Natur gemahlt, hätte beyfügen können, damit nicht unkundige Gartenfreunde anstatt der schädlichen Käfer unschädliche und solche vertilgen, welche die Natur zur Verminderung der nachtheiligen Insekten, der Blattläuse, Raupen rc. geschaffen hat, wie z. B. die Mehlkäferchen, der Goldschmidt rc. Allein es liegt solches ausser den Gränzen eines Handbuchs, das man mit möglichst geringen Kosten dem Gartenpublikum zu widmen wünscht.

seiner habhaft zu werden. Sobald er nur den Athem des Menschen verspürt, noch mehr aber bey der geringsten Bewegung des Reises wirft er sich sogleich zu Boden, und ist alsdann nicht mehr zu finden, da er zwischen die Erdschollen fället und sich lange unbeweglich hält. Man muß entweder die Hand vorsichtig unterhalten, oder, wenn mehrere am Bäumchen sind, (wie sie denn in manchen Frühjahren sehr häufig erscheinen,) unter dasselbe ein Tuch sachte ausbreiten, und das Bäumchen ein wenig bewegen oder behauchen, so fallen sie auf das Tuch. Dann aber, wenn sie merken, daß sie gefangen sind, können sie geschwinde laufen, da sie zwischen den Erdstükken lange unbeweglich bleiben. Zum Auffliegen schikken sie sich nicht häufig an. — Nach Johannis sieht man wenige mehr. — Kleinere und graue dieser Art Rüsselkäfer sind nur Blattsticher, und sind nicht beschwerlich, da sie nur einige Blätter abstechen.

Das schädliche Insekt des stahlblauen Rüsselkäfers aber verdirbt nicht nur den May hindurch die jungen Triebe, sondern auch im Junius vernichtet es öfters tausende von Pflaumenfrüchten, hauptsächlich aber die Abrikosen *), welche sie anbohren und dadurch in Fäulniß bringen. Man lege früh Morgens oder nach einem Regen ein weißes Tuch unter den angefallenen Baum, und schüttele sie durch sanfte Bewegung darauf.

§. 11.

---

*) Auf einem Abrikosenbaum, der im Schuz für den Winden stand (welche dieses Insekt sehr liebet), fiengen gegen Mitte des Junius bey trokkener Witterung die allermeisten Früchte zu faulen an. Das Uebel nahm so sehr überhand, daß nicht eine einzige von der großen Menge übrig bleiben zu wollen schien. Ich hatte keine Ruhe, der Ursach dieser mir unbegreiflichen Ereigniß nachzuspüren, da ich zumal an den Früchten viele kleine Löchlein antraf. Endlich entdekte ich nach einem kleinen Regen eine Menge Rüsselkäfer, die sich auf den Früchten befanden und selbige anbohrten. Aus den Löchlein drang der harzige Saft, und verdikte sich alsdann, daß an jedem Löchlein eine Perle von Harz hieng. Dadurch entstand die Fäulniß, daß alle Früchte des Baums zu Grunde giengen, da ich es zu spät entdekket hatte.

§. 11.

Die Schnegel oder nakkende Schnekken.

Die kleine nakkende Schnekken, auch Schnegel genannt, welche bisweilen bey warmen feuchten Frühjahren in den Gemüßgärten, und im Herbst bey nassen Sommern auf den Saatfeldern großen Schaden anrichten, finden sich auch öfters im Frühjahr in den Baumschulen ein, und fressen die jungen Knospen ab, welche an den neugepfropften und auf das schlafende Auge okulirt gewesenen Stämmchen auszutreiben anfangen, zu welchen sich auch wohl einige der rothen Schnekken gesellen. Sobald die Sonne hervorkommt, kriechen die kleinen Schnekken unter die Erdschollen.

Diesem Schaden muß man einmal dadurch vorbeugen, daß sogleich nach dem Pfropfen das erste Hakken in der Baumschule verrichtet werde, wodurch das Gras und Unkraut vertilget und diesem Ungeziefer vieler Aufenthalt benommen wird. Hernach aber ist dieses ein treffliches Mittel (so man auch in dem Küchengarten und sonst gut gebrauchen kann), die Schnegel gar artig wegzufangen: Man macht Strohwische, taucht sie ins Wasser und legt sie Abends hie, da und dorthin. Die Schnekken, welche die Feuchtigkeit lieben, kriechen bey Aufgang der Sonne lieber in und unter die nassen Strohwische, die man denn Morgens, wenn die Sonne aufgegangen, sammlen und den Enten zum Frühstük heimtragen lassen kann.

§. 12.

Die Wespen.

Den Bäumen sind zwar die Wespen nicht schädlich, aber ihren Früchten, und vorzüglich den zarten, als Abrikosen, Pfirschen, Trauben, auch zarten Birnen und dem süßen Steinobst. Was besonders die grossen Wespen, die Hornissen anbelangt, so schroten sie die Früchte mit ihren starken Freßzangen so, daß, wenn man ihnen nicht zusiehet, man glauben dürfte, eine Rat-

te oder Maus hätte sie also zerfleischet. — Das bekannte Mittel, ein Glas mit einem kurzen etwas engen Hals, mit Wasser über die Hälfte angefüllet, das mit Honig oder Zukker versüßt ist, an den Baum zu hängen, als worin sie ersaufen, thut gute Dienste. Man kann auch den Rand des Glases mit etwas Honig beschmieren, daß sie mehr angelokket werden. — Das Glas mit den gefangenen Wespen darf aber nicht vor 24 Stunden ausgeleeret werden, weil sie sonst wieder zu sich kommen, wenn sie von der Sonne getroknet werden.

§. 13.

Die Blüthe verderbende Rüsselkäferchen und Fliegen.

Es giebt verschiedene Arten von kleinen Rüsselkäferchen, wie auch schwarzer Fliegen von länglicher Gestalt, wovon leztere zur Blüthezeit, erstere aber schon vor Winter ihre Eyer an die Knospen der Blüthe ansezzen. Im Frühjahr kriechen sie aus, und wenn die Blütheblumen bey ungünstigem kaltregnigten Wetter langsam aufgehen, wie vorhin gemeldet worden, so gewinnen diese kleine Larven Zeit in die Blüthe sich einzufressen, und die größte Verwüstung anzurichten. Wenn man zur Blüthezeit etliche Sträußchen zusammen gelaufener oder geschlossener brauner Apfelblüthe in ein Glas legt und solches mit Papier zubindet, so wird man nach Verlauf einiger Wochen lauter braune, weißgeflekte kleine Rüsselkäfer ausschlüpfen sehen. — Im Allgemeinen ist hierbey kein Mittel bekannt oder ausführbar, als nur den Schaden zu mindern durch das oben angerühmte fleißige Schütteln der Bäume.

Zweyter Theil.

Von Zwergbäumen aller Arten Obstes, ihrer Erziehung, Sezzen, Schnitt nach physischen Gründen ꝛc. und von Erziehung, Behandlung und Schnitt der Obstorangeriebäumchen auf Blumenbeeten oder in Blumentöpfen.

Erstes Kapitel.

Von Zwergbäumen überhaupt, deren Veredlung und erstem Zuschnitt zu den verschiedenen, der Natur gemäßen, Gestalten.

§. 1.

Von den nöthigen Kenntnissen zur vernünftigen Behandlung der Zwergbäume.

So angenehm die Beschäftigung ist, einen schönen fruchtbaren Zwergbaum zu ziehen und in seiner Zierde, Gesundheit und Fruchtbarkeit zu erhalten, so nöthig ist es, daß man wisse, mit ihm in allem nach Gründen zu verfahren und keinen Schnitt an ihm zu thun, wovon man nicht einen vernünftigen Grund habe und angeben könne. Wer nur mechanisch, blind nach Gewohnheit und Gebrauch, mit ihn verfährt, der wird unzählige Fehler bey ihm begehen, die oft nach der Hand, zumal beym Pfirschenbaum, nicht mehr zu verbessern sind. Man muß daher nicht nur in so weit Na-

turkenner seyn, daß man richtige Begriffe von der Natur der Bäume jeder Art und von der Vegetation habe, sondern man muß auch alles Holz am Baume wohl kennen: z. B. das Tragholz und zwar welches auf dieses Jahr, welches auf folgendes, und welches auf das dritte Jahr Frucht bringen werde. Man muß wissen, unter was für Umständen man einen Baum nöthigen könne, daß er, anstatt Früchte anzusezzen, Holzäste treibe, und unter was für Umständen er Blütheaugen hervorbringen müsse; wie wiederum die Fruchtaugen zu laufendem Holz, zu fortsprossenden Holzzweigen zu machen rc. Man muß alle Theile des Baums, ihre Bestimmung und Nuzzen kennen. — Um die Erwählung des Standorts für einen Zwergbaum, die Einrichtung des Schnittes und übrige Behandlung desselben recht zu machen, muß man nicht nur überhaupt wissen, wie der Saft im Baume treibe, sondern man muß auch die Natur des Wildlings, worauf der Zwergbaum veredelt ist, wohl kennen, ob er gerne auf Holz, oder mehr auf Frucht treibe: ob die Sorte flüchtig oder nicht flüchtig treibe rc., welches zwar auch schon die Anzahl und Größe des Laubholzes, der Leitzweige zu erkennen geben. — Der Gärtner muß sodann mir einer geschikten Hand und richtigem Auge alles in Ordnung erhalten, Verstand und Vorsicht anwenden, und auch auf das Künftige denken, die Folgen und Wirkungen eines jeden Schnitts vorhersehen, die allgemeine Ordnung der Natur kennen und zu unterscheiden wissen, wann er derselben folgen, oder in welchem Fall er der Natur eine andere Richtung geben soll, um dem Baum nicht nur eine schöne Gestalt, sondern auch nüzliche Fruchtbarkeit zu geben, und ihn anbey auch gesund und dauerhaft zu erhalten.

V. 188 2te W. Aufl

§. 2.

Allgemeine Kenntnisse von der Natur des Baums, seiner Theile und der Vegetation oder Wachsthum.

Der Baum entstehet nach seiner natürlichen Fortpflanzung aus dem Saamen. Dieser ist gleichsam

das

das Ey, worin der Embryo des Baums liegt. Denn alle Kreaturen (sie haben nun ein animalisches oder vegetabilisches Leben,) entstehen aus einem Ey. — In dem befruchteten Keim des Saamenkerns, dem kleinen abgesonderten Punkt an der Spizze desselben, liegt die Seele des Baums, der Stoff sowohl, als die Kraft und der Trieb zum Leben oder Wachsthum des Baums, und seiner ganzen Oekonomie. So lange er nicht in sein Element, in die Erde, kommt, ist er gleichsam schlafend, und die ihn umschließenden mehligten und öhligten Theile und Häute erhalten ihn eine Zeit lang, und schüzzen ihn wider die Vertroknung. — Kommt nun der Saamenkern in die Erde, und wird darinnen befeuchtet und erwärmet, so lösen sich die mehligten und öhligten Theile in einen milchartigen Brey auf, wovon der Saft in die kleinsten Gefäße des Keims tritt, und ihn zu seiner Entwiklung bestimmt und fähig macht. Er schwillt auf, und dringt, nach dem vom Schöpfer in seine Natur gelegten Trieb, zuerst mit dem Würzelchen, das entstehet, durch die an der Spizze des Kerns befindliche feine Oeffnung in den Boden, und treibt hernach auch seinen zarten Stengel in die Höhe, und an die freye Luft, worin er zu wachsen bestimmt ist. Er kommt mit 2 Blättern hervor, welches die Saamenblätter heißen und ganz anders aussehen, als der Baum im weitern Alter hat. Sie dienen anfänglich vorzüglich zur Reinigung des Milchsafts, wovon die zarte Baumpflanze so lange ernähret wird, bis sie durch das Würzelchen ihren Nahruugssaft aus der Erde an sich ziehen kann. Durch diesen Zufluß bekommt sie nach und nach mehr Festigkeit, wird dikker und hart. Der Saft steigt aus der Wurzel durch die Rinde in die Höhe, wird in den Saftröhren und Bläschen dieser Rinde und des Marks filtrirt und auf eine besondere Weise verändert und zubereitet und in alle Theile der Pflanze umhergetrieben; die überflüssigen wässerigten und groben Theile dünsten durch die Poren und kleine Oeffnungen der Blät-

ter

ter weg, die salzigen und öhligten Theile vermengen sich mit einander, die in den Luftröhrchen eingeschlossene Luft dehnet sich durch die Wärme aus, drükt auf die Holzfasern, und beschleuniget dadurch den Umlauf des Safts in alle Theile, und vermehret das Wachsthum des Bäumchens.

Die Hauptheile des Baums sind: die Wurzel, der Stamm, die Aeste oder die Augen und Knospen, woraus die Aeste werden, und die Blätter; zu seiner Fortpflanzung sind es die Blüthen und die Frucht mit dem darin eingeschlossenen Saamen. — Alle diese Theile und deren Eigenschaften, Verrichtungen ꝛc. muß ein wahrer Baumgärtner kennen.

Die Wurzel bestehet, so wie der Stamm, aus Mark, Holz, Bast (die innere schwammigte Rinde, die das Holz umgiebt,) und Rinde. Die Hauptwurzel treibt theils starke Seitenwurzeln, schief in die Erde dringende Haftwurzeln, theils feine Nebenfasern, oder dünnere, kleinere Würzelchen aus sich, welches die Haarwurzeln, die Nahrungswurzeln, Zasern, heißen. Diese sind die vorzüglichen Nahrungsgefäße, die sich flach gegen der obern guten Erde ausbreiten, und von allen Seiten her die Nahrungssäfte aufsuchen und in die Theile der Pflanze führen. Sie haben feine Oeffnungen und sind lauter kleine Pumpen, die die Säfte einsaugen und den Schläuchen des zelligten Gewebes der Bastrinde zuschikken zur weitern Zubereitung.

* Hieraus erhellet, daß das Gedeihen des Baums von Lokkerheit des Bodens, darin die zarten Wurzeln sich ausbreiten, und von hinlänglicher Güte des Erdreichs, daß sie viele Nahrungstheile finden können, abhange. — Daher sterben so viele Bäume in hartem steinigten Boden: daher kränkeln Bäume, die in Gras und Unkraut stehen, das theils den Wurzeln die Nahrung raubt, theils ihre Ausbreitung verhindert. — Daher leidet der ganze Baum, wenn die Wurzel verlezzet ist, weil sie ihre Verrichtung nicht thun und ihm keine Säfte zuführen kann.

Wie

Wie nun aber die Wurzeln dem Baum den Umlauf und Hauptzufluß der Säfte geben, so stehet der Baum nach seiner Größe, Kraft und Wachsthum mit seinem Wurzelvermögen in directem Verhältniß, welches wir vom Moos, das auf dem Stein kriecht, bis zur Zeder wahrnehmen, die ihren Gipfel in die Wolken strekt. Bey jenem ist, wie bey dieser, Leben, Wärme zu erzeugen, Reizbarkeit, Einsaugung des Phlogistons, Zersezzung des Wassers und Bereitung der von der Wurzel eingesogenen rohen Säfte. Denn die Wurzel giebt dem Baum den Umlauf der Säfte, und der Baum selbst treibt die Wurzel durch eine rükgängige Circulation

Die Hauptwurzel heißt Herz- oder Pfahlwurzel, wenn sie gerade in die Erde gehet, weil sie den Baum gleichsam als Pfahl hält. Je tiefer sie in den Boden dringt,* desto später treibt sie Seitenwurzeln, oder Haft- und Haarwurzeln.

* Darum müssen sie bey Versezzung eines jungen Baums hinlänglich weit abgeschnitten werden.

Die Wurzeln haben auch ihre Augen und Keime (gemmae), woraus nicht nur andere und neue Wurzeln wachsen, sondern auch die Wurzelschossen entstehen, wenn die Wurzeln der Oberfläche der Erde nahe liegen und die Luft stark auf sie wirken kann.

Der Stamm oder Schaft, durch welchen der von der Wurzel eingesogene Nahrungssaft in die Krone vertheilt und mittelst seiner verschiedenen Organen filtriret, geläutert und bereitet wird, bestehet aus der Rinde, dem Holz und dem Mark — Das Mark ist ein zelliges Gewebe von lauter Saftbläschen und Luftbläschen, die größer und ausgedehnter sind, als in der zweyten Rinde. Dieses Mark hat nur einigen Einfluß auf den Wachsthum des Baums, so lange er noch jung ist: im Alter aber gar wenig mehr, sondern die Haupttriebkraft, das Leben des Baums, liegt in der innern Seite der zweyten Rinde im Bast. Man trifft manchmal Bäume an, die hohl sind und oft noch sehr

lange

lange fortleben, blühen und tragen; wie denn auch das nezförmige Gewebe des Marks mit dem Alter des Baums austroknet und zulezt verschwindet. — Das Holz hat eben die Fasern, wie die Rinde, aber sie sind steifer und dichter; in demselben sind nur blos Luftröhrchen. — Die Rinde bestehet aus einer äussern zähen Haut, darunter ein nezförmiges zelliges Gewebe voll kleiner Bläschen ist. Dieses Nezgewebe, diese feine Faserbündel werden immer feiner und die Maschen immer kleiner, je tiefer sie einwärts liegen. Hier befindet sich insonderheit die grosse Werkstätte, worinnen der Saft des Baums bereitet wird, seinen Um- und Rüklauf hat und mit dem Herzen des thierischen Körpers verglichen werden kann. An der innern Seite dieser zelligten Haut werden die Gefäße nach und nach knorpelartig und es entstehet ein Bast und dichtere Rinde, die im Winter sich verhärtet und zu Holz wird, welchen jährlichen neuen Ring man den Jahreswuchs nennet, daran man das Alter eines Baums abzählen kann, wenn der Baum nahe an der Wurzel queer durchgesäget ist. — Der Gefäße, welche noch zur Zeit entdekket sind, siehet man vornemlich dreyerley: 1) Faserige Gefäße, Fibern, welches hohle Kanäle sind, die senkrecht durch alle Theile gehen, in dichten Bündeln beysammen stehen und linienweise zusammenhängen. Sie sind gleichsam die Adern, wodurch der Saft von der Wurzel in die Höhe gehet und durch die kleinsten Theile; 2) Markgefäße, kommen den fasrigen nahe, unterscheiden sich aber dadurch, daß sie niemals Bündel ausmachen und eine schiefe oder horizontale Lage haben, durch das Mark und Zellengewebe ohne gewisse Ordnung laufen, sich in den Häuten der Gefäße vertheilen, und endlich in der äussersten Haut ein zartes Nez bilden; 3) Spiralgefäße, sind elastische, sehr zarte, dünne Schläuche, die wie eine Uhrfeder dicht gewunden sind. In ihnen liegt die Haupttriebkraft des ganzen Baums und der Grund aller Zweige und Blätter, selbst der Blume und

Frucht.

Frucht. Entstehet ein neuer Trieb so verlängert sich ein Bündel der Spiralgefäße des Bastes, dringt durch die Rinde und bildet ein Auge oder Knospe.

* Da aber nicht alle Spiralgefäßbündel, die sich nach aussen neigen, sogleich in Augen zum Vorschein kommen, sondern wegen Mangel des nach oben treibenden Saftes oft lange in der Rinde verborgen liegen und zu ihrer Entwiklung günstigere Umstände erwarten, und man solche verborgene Augen fast an allen Theilen eines Baums sicher voraussezzen kann: so sind sie ein erwünschtes Hülfsmittel bey dem Baumschnitte. Wird z. B. ein Ast abgebrochen, so darf man nur um die Lükke auszufüllen, den zunächst stehenden Ast gehörig tief einstuzzen, und ihn dadurch nöthigen, diese verborgenen Augen, denen nun hinlänglicher Nahrungssaft zugeführet wird, hervorzutreiben.

Die Aeste, welche alle aus den Sommertrieben, Leitzweigen entstehen, sind eine Fortsezzung des Baums, und gleichsam eine Fortpflanzung auf sich selbst, da Baum auf Baum wächst und einer in den andern seine Wurzeln schlägt, die von den Säften aus den Endenwurzeln genähret und verstärket werden. Sie entstehen aus den sogenannten Augen, oder Knospen, welche eine besondere Art von Eyern sind, worin sich in jedem der bereits ausgebildete Keim zum Baum seiner Art befindet, ja in welchem, als einer besondern Art von Saamen, ein viel näherer Uebergang vom Keim zur Ausbildung des Baums ist, als in dem Keime des Saamenkerns. — Wir haben bereits erwähnt, daß die Natur unendlich verschiedene Wege habe, ihre Geschöpfe in ihrer Art zu erhalten und fortzupflanzen, daß ein jedes Stükchen Wurzel, ein jedes Auge, (auch der sogenannten schlafenden Augen, die wir noch nicht sehen, und manche nur in einem Grübchen, in den Augennarben, vermuthen können, daß sie in diesen Punkten stekken), einen neuen ganzen Baum mit allen seinen Theilen enthalte, (— denn sonst würden alle unsere Veredlungsarten, Okuliren, Kopuliren, Pfropfen 2c. eitel und vergeblich seyn —). Bey dem Saamenkern sind diese Theile des Baums im Keime höchst concentriret befindlich, und müssen sich gleichsam durch mehrere Umwege entwiklen, weil sie vom Mutterstamm abgesondert,

und

und nicht mehr aus seinen Brüsten gesäuget, aus seinen Säften ernähret werden, sondern nur zur Aussteuer die sie umgebende mehligte und öhligte Substanz des Saamenskerns empfangen, und sodann in einem andern Element, als der Luft, woraus sie kommen, nemlich in der Erde sich zum Baume bilden müssen. Aber die Augen empfangen unmittelbar aus dem Mutterbaum die Fülle des Safts zu ihrer Entwiklung und Hervorsprossung. Sie können ihre Wurzeln sogleich auf den Mutterstamm schlagen. (Denn die Fasern an einem abgerissenen Aste sind nichts anders, als die Wurzeln, wodurch er mit dem Mutterstamm verbunden ist, und ein jeder Ast stellt wieder einen neuen Baum auf dem Mutterstamm vor, der wieder alles mit ihm gemein hat, Stamm, Holz, Rinde, Augen, Blätter, Blüthe und Saamenfrüchte.) Es findet also bey dem Auge eine nähere und mehr simultane als successive Entwiklung und Fortpflanzung statt und folglich auch eine reinere Fortpflanzung in der Art des Baums, weil es von seinen eigenen Säften genähret wird:*

* Daher die Abartung der Frucht von einem aufgesetzten Reis oder Auge auf einen Wildling, der anders bereitete Säfte jenem zuführt, als es von seinem Mutterstamm gewohnt, und dazu seine Natur eingerichtet und modificirt ist. —

Da nun aber die Mutter Natur bemühet ist, ihre Gewächse auch durch abgesonderte Saamen fortzuflanzen, so bildet sie am Baume auch Blütheaugen, um durch ein neues großes Geschäft ihren Zwek auszuführen. — Zur Bildung der Frucht, die um des Saamens willen da ist, gehört der edelste reinste Saft, der in den engern Röhren an den Knoten von rohern und wässerigten Theilen geschieden, filtrirt und gereiniget wird. Das sehen wir an dem süßen, edlen und lautern Honig, der sich in den Nektargefäßen der Blume befindet. Diese Zubereitung des fruchtbildenden Safts kann nicht statt finden, wo der Zufluß des Safts aus den ersten Wegen nicht gemäßigt ist, wo nicht andere in der Nähe befindliche

fruchtliche Augen und Aeste, und besonders deren Blätter, den Ueberfluß des Safts aufnehmen und ableiten.

* Daher die anfängliche Unfruchtbarkeit der Wasserschosse: — Daher kommt es, daß ein junger Baum, der noch in vollem Trieb auf seine Holzäste ist, keine Frucht ansezzen kann: — Daher aber auch, daß ein junger Baum, der in einem magern Boden stehet, allzufrühe Frucht ansezzet, weil seine Säfte zu langsam treiben: — Daher erklärt sichs, warum oft die ersten Früchte eines jungen Baums wild und gar nicht ihrer Art sind, weil die Säfte zur bildenden Frucht nicht vollkommen geläutert worden sind, und wegen dem noch zu wilden Zuströmen des rohen Safts, vieles mit dem Honigsaft sich vermischet hat ꝛc. — Lauter Kenntnisse, die zur Behandlung der Bäume, vorzüglich der Zwergbäume unumgänglich erforderlich sind. —

Dieses große Geschäft der Natur zu Bildung der Frucht und des Saamens zu Fortpflanzung der Art etwas näher zu beleuchten, (wobey uns immer das größte Naturgeheimniß, wie bey aller Zeugung, zurükbleibt) wollen wir die Theile der Blüthe und ihre Verrichtungen kennen lernen. —

Die wesentlichen Theile der Blüthe sind die Staubgefäße und der Stempel: die zufälligen Theile aber der Kelch und die Krone. — Der Kelch ist die äußere Blumendekke, der die Blüthe umfasset und stüzt. Sie ist meistentheils grün, und bestehet bey manchen Gewächsen aus mehrern Schichten. Ihre Hauptbestimmung aber ist die weitere Verfeinerung des Safts in einem hohen Grad. Die innere Bedekkung der Blume, die Kronenblätter der Blüthe, (die gewöhnlich größer, als die Kelchblätter, die grünen Lappen, und sehr verschieden von Gestalt sind) schüzzen nicht nur, mit jenen, den Kelchblättern, die zarten zur Befruchtung nöthigen Theile wider die Kälte und andere Beschädigungen, sondern nähren auch durch ihren öhligten Saft die im Kelche ansezzende Frucht und Saameknöspchen, und sind selbst Absonderungswerkzeuge des filtrirten höchst feinen Safts. — Die Blumenkrone fällt nach vollendeter Befruchtung gewöhnlich ab, die Blumendekke aber, oder der Kelch, bleibt meist noch zur fernern Beschirmung des Fruchtknotens und des

Saamens sizzen. — Den feinen Saft, welchen die Kronenblätter abscheiden, hat die Natur zur Hervorbringung der Geschlechtstheile und der Nektarinen nöthig. Die **Nektarinen** sind ein Uebergang von den Kelchblättern zu den Staubgefäßen, und bestehen meist in Grübchen oder Glanduln, worin der honigartige Saft abgeschieden, von den Staubgefäßen eingesogen und von denselben noch völlig ausgearbeitet wird.

Zu den **Staubgefäßen**, in welchen der Blumenstaub befeuchtet wird, gehören die Staubfäden, und die Antheren oder Staubbeutel. Die **Staubfäden** sind längliche, fadenförmige Theile (gemeiniglich weiß, unten meist dikker als oben, bald länger, bald kürzer, oft ganz freystehend, bisweilen zusammengewachsen); die Antheren aber oder die **Staubbeutel** sind die darauf befindliche Nierchen: (die öfters auch eine pfeilförmige oder andere Gestalt haben, gemeiniglich gelb sind rc.). Diese enthalten den **Blumenstaub**, der aus sehr feinen Körnern bestehet von ungleicher Gestalt, die bey ihrer Reife zerspringen und einen feinen, geistigen Duft von sich geben, der das lebendigmachende befruchtende Wesen ist.

Der Pistill oder **Stempel**, der mittelste Theil der Blume besteht aus der Narbe, dem Griffel und dem Fruchtknoten. — Die **Narbe**, der oberste wesentliche Theil des Stempels (der gemeiniglich so vielfach, als viele Fächer die Frucht hat, auch bisweilen unkenntlich ist), ist mit einem klebrigten Saft angefeuchtet, woran sich der Staub des Staubbeutels anhänget. Der **Griffel**, oder das Keilchen ist der mittelste Theil des Stempels, wodurch der geistige Dunst aus den zerplazten Staubkörnchen in den Fruchtknoten hinunter gehet, den Saamen zu befruchten. Dieser Griffel ist bald rund, bald drey- oder viereckig, bald eyförmig oder anders gestaltet, und inwendig meistentheils mit einem saftigen zelligen Gewebe angefüllt, äußerlich aber bald glatt, bald mit Haaren bewachsen. Der **Fruchtknoten**, der

den

den Saamen der Pflanze gleich von Anfang in sich enthält, sizt unten in der Blume und wird von ihr umgeben. — Die Staubfäden und der Stempel bestimmen also das weibliche und männliche Geschlecht bey den Pflanzen. Wenn eine Blume nur einen Stempel hat, und keine Staubfäden, so heißt sie eine weibliche Blume: hat sie aber die Staubfäden ohne den Stempel, so ist sie eine männliche Blume, wie z. B. bey der Haselnuß die gelben Käzchen, die mit gelbem Saamenstaub behänget sind, die männliche Blüthe heißen, und der rothe dreyekkigte Auswuchs, oder Pistill auf der Spizze der jungen Nuß selber, die weibliche Blüthe. Hat aber eine Blume beyde Theile, Staubfäden und Pistill in sich vereiniget, wie meistentheils, so heißt sie eine Zwitterblume. — Hat nun die einzelne weibliche Blume keine männliche mit Staubfäden in ihrer Nähe; oder bricht man die Staubfdden bey einer Zwitterblume ab: oder verdirbt der Frost die Staubkörnchen: oder fressen Insekten die Staubfäden ab: oder hindert anhaltender Regen das Aufplazzen der Saamenküchelchen, so bleibt der Saame unbefruchtet, und die Frucht verdirbt entweder und fället ab, oder sie wird ein unförmliches untaugliches Aftergewächs, wie die sogenannten Narren auf Pflaumen- oder Zwetschenbäumen.

Sobald nun aber die Befruchtung der weiblichen Theile vermittelst des Saamenstaubs vollendet ist, als welches in einem günstigen Augenblik der Witterung geschiehet, so nimmt die Entwiklung der Frucht, ihr Leben und Fortwachsen seinen Anfang. — Weiter aber hat uns die Natur hinter den Vorhang ihres Heiligthums und ihre Geheimnisse noch nicht blikken lassen. Wir können ihr großes Geschäft der Zeugung, Befruchtung und Belebung nicht durchschauen: wir können nicht einmal alle Erscheinungen und Veränderungen in der Bereitung der Säfte, nicht die große Verschiedenheit des Geruchs und des Geschmaks dieser Säfte erklären. Wie viele Veränderungen, Durchsäugerungen,

Gäh-

Gährungen rc. müssen diese Säfte von ihrem Eintritt in die Wurzeln an durchlaufen, bis sie sich in der Blüthe und in der Frucht auf so mancherley Weise färben, und den so verschiedenen Geschmak und Geruch, die sie in ihrer Vollendung annehmen, bekommen? —

Nun haben wir noch die Blätter, als einen wesentlichen Theil des Baums nachzuholen und naher kennen zu lernen. — Die Blätter entstehen aus dem zelligen Gewebe der Rinde, und bestehen aus Häuten, aus einem Gerippe und einem blasigten Wesen. Sie sind die Werkzeuge der Bewegung bey den Bäumen, wodurch ihre Gesundheit und Stärke erhalten wird. Sie ziehen aus der Wurzel den Saft in die Höhe und bereiten ihn. Eines ihrer Hauptgeschäffte ist, daß sie durch ihre Ausdünstung eine Menge der überflüssigen Feuchtigkeit wegschaffen, wovon gleichsam die Quintessenz, die fixe Luft, das Elektrische rc. durch die Organe in den Theilen des Baums abgeschieden, und darin zurükgeblieben ist, und dagegen wieder aus der Luft viele Nahrungstheile in sich saugen und dem Stamme zuführen.

* Daher das Absterben eines Baums, wenn man ihn gänzlich entblättert: daher das Trauren und Zurükgehen, ja öftere Verderben vieler Bäume, die von Raupen im Frühjahr kahl gefressen worden: daher erklärt sichs, warum man bey Zwergbäumen durch Hinwegnehmung des grösten Theils der Blätter an einem flüchtig wachsenden Ast, der den übrigen den Saft entziehen will, ihn in seinem übermäßigen Trieb hemmen und in die Ordnung leiten kann.

Die obere Seite der Blätter ist meist glatt und glänzend, die untere aber rauh oder mit kurzen Haaren bedekt. Diese Haare sowohl als auch die Drüsen oder Warzen an den Blättern sind Absonderungsgänge, wodurch der überflüssige Saft weggedünstet wird. Auf der untern Seite der Blätter ragen auch die Adern des Gerippes mehr hervor, und ihre Farbe ist allezeit blässer, als oben. — In die Verschiedenheit der Blätter eines Baums von einerley Art haben das Alter, der mehr oder minder gesunde Zustand des Baums, der Boden, die besondere Witterung des Jahres und andere Zufälligkeiten

ten ihren Einfluß. — Unter allen Blättern eines Baums sind nicht zwey einander ganz ähnlich, sondern in Bildung und Lage der Gerippe und anderem immer verschieden.

Wie nun aber die Blätter in bemeldter Rüksicht gleichsam die Lunge des Baums sind, und die Feuchtigkeiten und Dünste einathmen und aushauchen, (wovon ersteres meist des Nachts, lezteres am Tage unter Beytritt der Sonnenwärme geschiehet,) also sind sie auch in gewissem Betracht der Magen des Baums und besonders der Augen, denen sie von der Natur zugeordnet sind. Denn die zweyte ihrer Hauptbestimmung ist die Bildung und Vervollkommnung der Augen, zumal der Fruchtaugen. Darum ist kein Auge ohne Blatt, und die Verbindung des Blattstiels mit dem Augenträger muß billig den Naturforscher und Pflanzenphysiker aufmerksam machen. Wir sehen, daß die sogenannte schlafende Augen am Anfang der Sommertriebe nur kleine, bald abfallende Blättchen haben, hingegen die Augen in der Mitte des Sommerzweiges die vollkommensten sind, aber auch die Blätter am schönsten: daß ferner die Blütheaugen, beym Kernobst, zu ihrer höhern Bildung zu Fruchtaugen 3 bis 7 verschiedene Blätter, ja die Fruchtaugen oft 10 zu einem Strauß haben ꝛc. Das Blatt muß folglich das eigentliche Werkzeug seyn zur Bildung und wesentlichen Zubereitung der mancherley Augen. Es führet nicht nur dem Laubauge den Baumsaft in vollen Strömen zu, vermittelst seines Blattstiels, das solchergestalt einer Nabelschnur gleichet, sondern es verzehret auch mit seiner Gesellschaft bey dem Blüth- und Fruchtauge den überflüssigen, stark zudringenden Saft, daß er nicht die Fasern der Staubfäden zerreissen und sie in Blätter umbilden könne: dagegen filtrirt es die Menge Saft, kocht ihn in seinen Bläschen und Gefäßen und führt ihm nur verdichtetere, edlere und zur Frucht dienliche Säfte zu. —

Ausser-

Ausserdem haben die Blätter noch viele wichtige Verrichtungen in der Oekonomie des Baums, die uns noch großentheils verborgen sind. Aber diese Hauptgeschäfte müssen wir kennen, wenn wir einen Zwergbaum glüklich behandeln wollen, um der Natur abzulernen, durch ihre eigene Werkzeuge einen Endzwek durch die Kunst zu erreichen, der unserer Absicht entspricht, wie z. B. ein Laubauge, (eine Knospe, daraus ein Holzzweig entstehen würde,) in ein Fruchtauge zu verwandeln, und dagegen ein Fruchtauge, (eine Knospe, die in ihrem selbst gelassenen Gang der Natur Frucht bringen würde) zu nöthigen, ein Laubauge zu werden.

§. 3.

Von Zwergbäumen überhaupt.

Der Zwergbaum gehöret eigentlich zur Kunstgärtnerey, deswegen ihm auch hier eine besondere Abtheilung gewidmet ist. Es ist aber ein sehr angenehmer Theil der Gärtnerey und sowohl Vergnügen als Nuzzen belohnt unsern Fleiß und Aufmerksamkeit. Und wie überhaupt Lehrbegierde, Versuche, Erfahrung und Beobachtung den glüklichen Gärtner machen, so muß er sich auch nie allein für weise halten, sondern auch von andern zu lernen geneigt seyn, da oft ein anderer eine glükliche Beobachtung macht, die er zu machen keine günstige Gelegenheit hat. —

Man erkläre nicht den Zwergbaum für einen Krüppel im Pflanzenreich. Ein wohl gezogener und nach der Natur des Baums geleiteter Zwergbaum ist gewiß ein schöner und vergnügender Anblik. Liefert schon ein Spalierbaum oder Pyramide nicht so viel Früchte, als ein hochstämmiger Baum, so kann er doch einen Plaz einnehmen, wo der Hochstamm nicht stehen könnte. Der Zwergbaum bekleidet Wände, und besezzet Ekken und Stellen, die einem sonst unnüzlich wären. Auch giebt uns dieser Theil der Gärtnerey ein Mittel, manche Sorten Obstes zu erziehen, die wir sonst bey unserm nördlichern

lichern Klima und öftern kalten Wintern, in oder bey der bisweiligen Lage eines Gartens, der einem starken Zugwind ausgesezt ist, in Hochstämmen nicht erzielen könnten.

Unter Zwergbäume werden alle Gestalten von Bäumen und Sträuchen gerechnet, die unter dem Messer, d. i. im Schnitt gehalten werden. Die gewöhnlichsten sind die Geländer- oder Spalierbäume, (Espaliers) womit hauptsächlich Wände und Mauren bekleidet werden. Zu freystehenden Zwergbäumen, denen ein Schaft oder Stamm angezogen wird, gehören die Kugelbäume, und die halbstämmigen oder niedrigen Kesselbäume: ohne Schaft aber die Pyramiden, die Buschbäume, Zwerggebüsche (Buissons) und Zwerghekken: die freystehenden Spaliere. — Figuren von Thieren und sonstige Gestalten sind nun in allen vernünftigen Gärten sowohl durch den verfeinerten Geschmak abgekommen, als auch weil dabey der Natur allzuviel Gewalt geschehen muss, und die Bäume gar bald ausgehen. — Die Spalierbäume und Pyramiden sind die gemächlichsten und besten. Doch wollen wir von den übrigen das Nöthigste auch beybringen.

§. 4.

Von Erziehung der Zwergbäume und ihrer Veredlung. — Unterschied der auf Zwergmutterstämme veredelten und der auf Wildlinge veredelten.

Zuförderst fragt sich, worauf die zu Zwergstämmen bestimmten Bäume zu veredlen seyen? —

Was das Kernobst, Aepfel- und Birnzwergbäume betrifft, so werden sie entweder auf taugliche Wildlinge oder Kernstämmchen veredelt oder auf zwergartige Unterstämme, die Aepfel auf den Johannisapfel (Paradiesapfel), oder auf seinen Bruder den stärker treibenden Heckapfel (Douçin)

und die Birnen auf die Quitte. — Jede Art hat ihre gewisse Vorzüge und kommt auf vorliegende Umstände an. Wer a) frühzeitig Früchte haben will: b) wer keine hohe Mauren und Wände für seine Spaliere hat, und keinen großen Raum im Garten zu Pyramiden: c) wer einen leichten Baumschnitt liebt oder keinen geschikten Gärtner hat, der die Spaliere auf Wildlinge klüglich zu behandeln *) weiß: d) wer ein günstiges warmes Klima und Lage für seine Zwergbäume hat, da sie nicht durch häufige Fröste im Frühjahre gar bald zu brandigen Krüppeln werden, wie in den nordischen Ländern; **) — der thut besser, wenn er sich an solche Zwergbäume hält, die auf zwergartige Grundstämme, auf Johannisstamm und Quitten veredelt sind. Das Gegentheil nun erhellet aus den angeführten Punkten. Wobey noch zu bemerken, daß diejenigen Aepfelsorten, welche von Natur gerne in Frucht treiben, und daher einen schwachen Holztrieb haben, auf Paradiesstämmen zum krüpplichten Wachsthum und zum Brande in allen Lagen sehr geneigt sind, wie z. B. der Goldpepping, der rothe Sommerkalvil ꝛc. hingegen gesunde, dauerhafte und doch auch fruchtbare

*) Man kann sich zwar auch diesen Schnitt der Spaliere auf Wildlingen sehr leicht machen, wenn man nur alle Aeste und Zweige wagerecht anbindet, und alle vorne und hinten herauswachsende Zweige wegschneidet. Kommt nun ein solcher Spalierbaum zu seiner Größe und tragbaren Alter, (das freylich viel länger andauert, als bey solchen, die auf zwergartige Grundstämme gemacht sind,) so trägt er sodann zehnfach mehr ein, als leztere.

**) Dieser Tagen erhielte einen Auftrag, Bäume nach Curland zu senden, wobey der Gartenfreund folgende Bemerkung macht: „Ich verbitte mir gänzlich alle Aepfel- und Birnspaliere und „Pyramiden auf Johannisstamm und Quitten, da mich die Erfahrung an meinen aus Hamburg erhaltenen Bäumen genug „gelehret hat, daß besagte Grundstämme in unserm Klima nicht „ausdauern, sondern nur Wildlinge, auf ihre Art veredelt. „Birnbäume, auf Quitten veredelt, haben dieses Schiksal: „erstlich erstirbt die Birne ober der Unterlage. Aus dieser „gewinnt man kleine Quittennachschößlinge, mit denen man „sich 10 — 12 Jahre lang amüsiren kann; am Ende gehet auch „die Unterlage ganz aus, und man hat nicht allein den Birn„baum, sondern, was noch mehr ist, die edle Zeit zur Obst„pflanzung verloren.“

bare Bäume giebt, wenn sie auf Kernwildlinge veredelt werden. Eine auffallende Bemerkung machte ich in lezterem bekannten kalten Winter vor einigen Jahren, da in mehreren Gärten einer Gegend die rothen Kalvillen zu Grunde giengen. Man zeigte mir noch schöne dergleichen Bäume in einem Garten, auf welchen aber ausser diesem Kalvil noch eine andere stark ins Holz treibende Aepfelsorte — aus Muthwillen und Versehen des Gärtners — oder aus guten Absichten — gepfropft war. Diese blieben allein unbeschädigt, und hatten auch einen schönen und feinen knorrigten Wuchs, wie ihre daneben gestandene und verdorbene, blos mit Kalvillen bepfropfte Kameraden. War hierbey nicht zu vermuthen, daß die auf diese Kalvillbäume mitgepfropfte und stark ins Holz treibende andere Sorte dem Kalvil den überflüssigen Saft weggezogen, den Baum dadurch dauerhafter gemacht, und einen ihm sonst nicht eigenen schönen Wuchs zuwege gebracht habe?

Was die Birnen betrifft, so taugen auch viele Sorten nicht auf Quitten. Schwachtreibende Birnsorten auf Quitten veredelt treiben noch schlechter, und werden durch ihr vieles Tragen zu lauter Krüppeln, tragen lauter Frucht, und treiben oft in mehrern Jahren nicht ein einziges Sommerreis, wie ich unter andern an Bellissime d'été und mehrern gesehen. Sorten mit brüchigem Fleisch und zu Steinen geneigt, werden steinig, plazzen auf, und werden untauglich; und in einem Sandboden oder leichten Erde wird keine einzige auf Quitten gepfropfte Birne recht fortkommen.

Was indessen das nähere Verhältniß an sich gegen einander und die mehreren oder minderen Vortheile und Unvollkommenheiten einer gegen der andern Art Zwergbäume betrifft, so gewähren Zwergäpfelstämme auf Paradies-, und Zwergbirne auf Quittenstämmchen veredelt, folgende Vortheile: a) Sie bleiben

klein *), haben im Wachsthum einen gemäßigten Trieb, und b) sind daher im Schnitt leichter zu behandeln: c) tragen früher Früchte, als auf Wildlingen, welche leztere eine gewisse Größe und Stärke haben, und in ihrem starken Trieb gleichsam ausgetobt haben müssen, bis sie Frucht ansezzen können, wobey aber auch viel auf die Natur der Sorten ankommt, davon einige früher, andere später, tragbar werden: d) hat der Paradiesapfel den Vorzug, daß er, weil er nur bloße Haarwurzeln oder Nahrungswurzeln hat, das Obst nicht ausarten macht, da hingegen viele auf Wildling veredelte Sorten ausarten, wenn sie nicht auf Kernwildlinge ihrer Art gepfropft sind, z. B. wenn Gräfensteiner nicht auf Gräfensteiner, Renetten nicht auf Renettenwildlinge rc. kommen.

Die Unvollkommenheiten und Fehler aber, welche bey diesen auf Zwergarten veredelten Aepfeln und Birnen unterlaufen, sind die: daß sie a) keinen so ansehnlichen Baum machen, indem sie gleich in der ersten Jugend mehr zum Fruchttragen geneigt sind, als Holz zu machen: b) nicht so gesund sind, sondern leicht dem Brand und andern Krankheiten unterworfen, und c) auch an sich nicht so alt werden, als die auf Kernwildlingen gezogene, indem nach den Gesezzen der Natur eingeschränktes Wurzelvermögen frühere Fruchtbarkeit macht, aber auch kürzere Lebensdauer verursacht, so wie starker Wachsthum späte Fruchtbarkeit und hohes Alter zur Folge hat. Nicht zu gedenken, daß, wie vorhin erwähnet, manche Sorten, insonderheit sehr tragbare, nicht darauf gut thun, sondern schlechterdings auf Wildlinge auch zu Zwergbäumen veredelt seyn wollen. Denn weil diese Sorten an

*) Man hat zwar noch einen Paradiesapfel- oder Johannisstamm, der stärkern Trieb macht, als unser kleiner Paradiesapfel, der auch kleinere Blätter hat: er heißt der holländische Paradiesapfelstamm, und du Hamel gedenket seiner unter dem Namen Douçin.

an sich sehr zum tragen geneigt sind, so machen sie auf dem auch sehr frühzeitig tragbaren Johannisstamm ein schlechtes Gewächs und bekommen darauf gerne den Brand.

Was nun aber die Vortheile und Unbequemlichkeiten der Zwergbäume auf Kernwildlingen anbelangt, so gehöret zu ihrem unverkennbaren Guten: a) daß sie einen weit schönern, grössern und triebigern Stamm und Baum in jeder Gestalt geben, weil sie von Natur einen starken Trieb haben, und nicht eher Früchte ansezzen, als bis sie starkes und genugsames Holz gemacht haben. b) Werden sie gesünder und dauerhafter, weil sie nicht durch allzufrühes Tragen sich vor der Zeit erschöpfen und entkräften, und werden daher auch c) viel älter, als jene. d) Wegen ihrer Größe, die sie auch als Zwergbäume erreichen, geben sie auch viel mehrere Früchte ab. — Ihre Unbequemlichkeiten sind: a) daß sie einen größern Raum erfordern. — b) Daß man umgleich mehrere Jahre später Früchte zu erwarten hat. c) Daß ihr Schnitt mehrere Ueberlegung und Kenntniß erfordert, als bey jenen, und sie häufig außer der Regel behandelt werden müssen.

§. 5.

Von der Anzucht eines Zwergbaums auf Kernwildling.

Ob nun schon die auf Kernwildlinge veredelten Zwergbäume auch ihre gewisse Vorzüge haben, und lebhafte, starke und gesunde Bäume geben, so muß man jedoch darauf Bedacht nehmen, daß sie nicht einen übermäßigen Trieb bekommen, dabey theils der Raum für sie zu klein werde, theils man zu lange auf Früchte warten müsse. Zu dem Ende muß man entweder solche Wildlinge zu ihrer Veredlung erwählen (— vorausgesezt, was im I. Th. in Ansehung ihrer möglichsten Gleichförmigkeit mit dem darauf zu veredelnden Reis oder Auge einge-

eingeschärfet worden —), die aus Kernen einer nicht flüchtig wachsenden Sorte erzogen sind, als z. B. bey Aepfeln, die Kalvillen, der Borsdörfer, der leichte Mätapfel, der Goldpeppin, und andere nicht groß wachsende Sommer- oder Winteräpfel: bey Birnen aber die Berggmotten, Schmalzbirne und andere schwach treibende, die man deswegen auf dem Baumpflanzenbeete bezeichnen muß, oder wenn man diese nicht hat, solche erwähle, die in ihrem Wachsthum bey einem übrigens gesunden Zustande zurükgeblieben sind, und einen nicht starken Trieb verrathen. Ausserdem muß man auf einen triebigen Wildling eine Sorte veredlen, die nicht flüchtig wächset.

Von Kirschen taugen nur hauptsächlich die sauren Arten zu Zwergbäumen, von süßen aber nur solche, die nicht groß wachsen, darunter vorzüglich die frühe schwarze spanische Kirsche ist. Wollte man ja eine andere etwas stark treibende Süßkirsche zum Geländerbaum haben, so muß man versuchen, sie auf einen sauren Stamm zu veredlen, das auch gut thut. *)

Pflaumen werden auf Pflaumen okulirt: Abrikosen, Pfirschen und Mandeln entweder auf Pflaumen- oder auf Mandelstämmchen, oder auch beyde erstere auf Abrikosen- und Pfirschenwildlinge. — Auf Mandel- und besonders auf Abrikosenwildlingen werden unstreitig die Pfirschen delikater, und schlagen auch darauf sehr gut an, insonderheit treiben sie auf Abrikosen stark: nur ist dieses dagegen abzuwägen, daß sie theils dem Frost, wegen der mehrern Zärtlichkeit des Mandel- und Abrikosenbaums, theils wegen lezterer Neigung zum Harzfluß auch dieser Krankheit leichter unter-

*) Man hat zu Zwergbäumen für die Kirschen die zwergartige Mahaleb oder Steinkirsche (die eigentlich nicht zu dem Kirschengeschlecht als Prunus padus gehöret, doch ihre Pfropfung annimmt,) nicht nöthig. Auch kann man die stärkesttreibende Kirschensorte als Spalier ziehen, wenn man nur alle Zweige wagerecht anbindet, und die vor- und rükwärts austreibende wegschneidet.

unterworfen sind, man auch einem Pfirschenbaum, der auf Mandel veredelt ist, mehr Willen lassen und den flüchtigen Schnitt bey ihm führen muß, wenn er nicht muthlos werden soll. — Daß übrigens das zu veredlende Reis nahe an der Erde eingesezzet werde, lehret die regelmäßige Gestalt des Zwergbaums, und ist oben bereits erinnert worden.

§. 6.

Wann die jungen zu Zwergbäumen veredelten Stämmchen zu versezzen?

Daß man das veredelte Stämmchen im ersten Jahr seiner Veredlung frey solle wachsen lassen, ohne etwas an ihm zu schneiden und es in seinem Trieb zu stören, es sey zum Zwergbaum oder Hochstamm bestimmt, ist schon oben dargethan worden. Hat es aber im ersten Jahr sein Reis getrieben, und soll ein Zwergbaum werden, so muß es im Herbst oder das darauf folgende Frühjahr entweder auf seine Stelle kommen und versezt werden und zugleich seinen ersten Zuschnitt zur Anlage seiner Gestalt erhalten, oder wenn es in der Baumschule stehen bleibt, solchen allda bekommen.

Pfirschenspalieren, wie auch Abrikosen, ist es gar zuträglich, wenn sie sogleich im ersten Jahr nach ihrer Veredlung an ihre Stelle versezzet werden, wenn anders die Stämmchen nicht allzugeringe sind, sondern einen guten Trieb ihres ersten Reises gemacht haben. Sie schlagen besser auf ihrem neuen Standort an, als wenn sie älter sind, und durch den regulären Zuschnitt, den man ihnen alsdenn giebt, gewinnt man bald ein Jahr. Doch lassen sie sich auch im zweyten Jahr versezzen.

Aepfel- und Birnzwergbäume lassen sich auch nach dem ersten Jahr ihrer Veredlung gut versezzen; doch können diese im zweyten und dritten, ja noch im vierten Jahre versezzet werden, wenn sie nur diese Jahre hindurch in der Baumschule in gehörigem Zuschnitt erhal-

ten worden. Will man sie jung aussezzen und zwar als gepfropfte, so muß der Spalt verwachsen seyn, wenn nur Ein Reis aufgesezzet worden, oder das andere nicht angeschlagen wäre.

§. 7.

Vom Aussezzen der Espaliers oder Geländerbäume und ihrem Abstand.

Vom Versezzen der Bäume an sich und ihrer gehörigen Behandlung bey ihrem Einsezzen in die Erde ist schon im I. Th. gehandelt worden. Hierbey ist nachzuholen, was desfalls Bezug auf die Zwergbäume, besonders die Spaliere hat. — Sie dürfen mit der Wurzel und dem kleinen Schaft nicht ganz nahe an die Mauer oder Wand gesezzet werden, sondern so, daß die Entfernung der Wurzel einen halben Fuß oder 6 bis 7 Zoll Rheinl. betrage, der Schaft aber muß gegen die Wand geneiget werden. Dadurch gewinnt nicht nur die Wurzel mehr Freyheit, sich auszubreiten, hat mehr Luft und Nahrung, sondern, wenn es eine Mauer ist, die bisweilen in der Erde Salpeter führet, so bleibt auch die Wurzel geschüzter gegen dies äzzende Salz. Es ist auch desfalls zur Sicherheit sehr dienlich, und auch in anderem Betracht nüzlich und gut, wenn man den Theil der Mauer, so lang das Loch gehet, mit ausgestochenem Wasen ausschlägt. Ferner soll man die Hauptwurzeln nicht gegen die Mauer richten, wenn es die Seitenzweige oder die Augen zulassen. Eben so soll auch die Pfropfstelle und der Schnitt, oder Platte, so noch nicht zugewölbet ist, gegen die Mauer zu gewendet werden, wie nicht weniger die Krümme, wenn sich allenfalls dergleichen eine am Stämmchen befindet, auch gegen die Mauer, und nicht etwa auf die Seite stehen soll. Lässet sich das nicht alles bewerkstelligen, da man sich nach den Seitenzweigen oder Augen richten muß, so muß man eben das Nöthigste besorgen, so man kann.

Bey

Bey dem Abstand und Entfernung der Spalierbäume von einander muß sowohl die Höhe der Rükwand, als auch die mehr oder mindere Güte des Bodens, der Wildling, worauf die Kernobststämme veredelt sind, in Betracht gezogen werden. Ist die Mauer nur 8 Fuß hoch, so müssen die Zwergbäume in der Breite gewinnen können, was ihnen an der Höhe abgehet, und sie deshalb entfernter von einander stehen. Abrikosen und Pfirschen gehören hier 18 bis 20 Fuß Rheinl. Aepfeln und Birnen auf Wildling 20 bis 25 Fuß. Aepfeln auf Paradies-, und Birn auf Quittenstämme veredelt 10 bis 12 Fuß. Ist die Mauer 10 Fuß hoch, so kann man zwischen jeden Zwergbaum einen hochstämmigen Spalierbaum von 6 Fuß Schafthöhe sezzen, und seine Krone an die Wand spalieren. Haben endlich einmal die Zwergbäume keinen Raum mehr, sich weiter auszubreiten, so werden die über sie gezogene hohe Spaliere weggenommen, die indessen ihre Stelle gut werden bezahlt haben.

§. 8.

Von den Mauern und Geländern.

Man habe Mauer *) oder eine Rükwand von Brettern, so spare man nicht die Kosten, solche mit einem Geländer von Latten zu beziehen, um die Bäume daran bequem befestigen und ihre Zweige heften zu können. Das Anbinden an eingeschlagene hölzerne oder eiserne Nägel ist ein mühseliges, Zeit versplitterndes, und den Zweigen und Früchten nachtheiliges Geschäfte. Denn da man sich dabey verschiedenen einschneidenden Gebindes bedienen muß, so kann es nicht fehlen, daß mancher Brandflekken entstehen muß; und bey aller langen Zeit, die der Gärtner mit Anheften zubringt, kann doch der Baum ohne Lattenwerk nicht regulär gebunden

*) Mauern von Baksteinen, mit Mörtel von Kalch beworfen, sind für die Zwergbäume die vorzüglichsten.

bunden und seine Zweige gehörig und symmetrisch für das Auge und dienlich für den Baum und seine Früchte geheftet werden.

Zu einem Gel änderwerk nun werden zuförderst die senkrecht stehenden Hölzer, worauf die Latten genagelt werden, an der Mauer oder Rükwand durch Mauerkloben oder Haken befestiget. — Hierbey ist nun recht sparsam gehandelt, wenn man sich nicht der, übrigens dazu sehr tauglichen, tannenen, sogenannten Rahmschenkel (Schalterbäume), sondern der dreymal theurern eichenen Rahmschenkel oder Pfosten bedienet. Denn nicht nur die Länge ihrer Dauerhaftigkeit in Wind und Wetter ersezzet die Kosten der Materialien und Arbeitslohn doppelt, sondern überhebet auch den Gartenfreund und Besizzer eines höchst mühsamen und den Bäumen vielfältig unvermeidlich schädlichen und verderblichen Geschäfts, die Mauer zur Unzeit, und da sie am schönsten mit erwachsenen Spallierbäumen besezzet ist, aufs neue mit Lattenwerk beziehen zu lassen. — Können die nach der Länge laufende Latten auch von Eichenholz seyn, so ist es desto besser; doch da man diese zu seiner Zeit etwas leichter (doch mühselig genug) repariren und einschieben kann, so lassen sich auch tannene Latten gebrauchen. Doch verlängert das Anstreichen mit einer beliebigen Oehlfarbe ihre Dauer gar sehr, welcher Anstrich zugleich den senkrecht stehenden Pfosten oder drey Zoll dikken eichenen Rahmschenkeln sehr wohl bekommt und ihre Dauer und Schönheit vermehret. — Um alles dieses vollkommen zu machen, müssen die Latten und Pfosten, ehe sie befestiget und angenagelt werden, einen doppelten Anstrich erhalten, nemlich erstlich das Grundiren (das in Wind und Wetter nicht mit Leimfarbe, sondern mit Oehlfarbe geschehen muß), und sodannn den Ueberstrich. Das Anstreichen zum drittenmal aber geschiehet, wenn alles befestiget und angenagelt ist. Wollte man das Geländer erst nach der Hand, und wenn es bereits stehet, zum erstenmal an-

streichen

streichen lassen, so würde die hintere Seite, wo es am nöthigsten ist (besonders, wo die Latten aufliegen und an den Pfosten angenagelt sind, da das Regen- und Schneewasser am längsten sich hält und die meiste Fäulniß ansezzet), unangestrichen bleiben müssen. — Will man aber das Geländerwerk nicht mit Oehlfarbe anstreichen, so müssen doch die Latten glatt abgehobelt werden, weil sich sonst die Feuchtigkeit in den Fasern und Spänen des Holzes länger hält, und eher Fäulniß verursacht.

Ein wohlfeilerer Anstrich, statt der Oehlfarbe, ist der mit Schifftheer, dessen sich die Engländer häufig bey den Planken und hölzernen Einfassungen der Gärten bedienen. Es muß aber das Anstreichen mit demselben in heißen Sommertagen geschehen, damit es schnell und gut trokne. Dieses Material verhindert auch sehr die Fäulniß, indem es die Poren des Holzes mit seinem Fett anfüllet, und die Feuchtigkeit abhält. — Es fragt sich jedoch, ob bey dem hiesigen Preis des Schifftheers so viele Ersparniß gegen das Anstreichen mit Oehlfarbe sich berechnen lasse, um jenes diesem vorzuziehen.

Die Einrichtung des Geländerwerks an sich ist diese: Die senkrecht stehenden, nach dem Bleysenkel gerichteten Pfosten werden von 6 zu 6 Schuh weit von einander befestiget, das ist so, daß jedesmal bey dem zweyten Pfosten die horizontallaufende Latten in der Mitte desselben zusammenstoßen. Die Latten aber haben dann die gemäßeste Entfernung und Abstand von einander, wenn die gewöhnlichen zwey Zoll breite Latten dazu angewendet werden, ein Fuß Rheinl. ein Nagel von dem andern auf dem Pfosten stehet. Werden aber die schmalen vierekkigte sogenannte Spalierlatten (wie sie die hiesigen Holzhändler führen,) dazu gebraucht, so dürfen solche nur 8 Zoll im Lichten von einander abstehen.

Man kann hiernächst auch wohlfeiler ein Geländerwerk aufrichten, das zugleich viele Bequemlichkeit darinnen hat, daß man es zu jeder Zeit erneuren kann, wie man will. Zu jeder Latte, die in die Queere zu liegen kommt,

kommt, läßt man 3 Mauerhaken vom Schlosser verfertigen, schlägt solche in ihrer gehörigen Entfernung und Abstand in die Mauer und legt die Latte hinein: wobey man auch statt der Dachlatten sich der viel wohlfeilern schmalen vierekkigten Spalierlatten bedienen kann.

Von Bedachung ist, ausser was zur bequemen Anrichtung der Bedekkungen mit Matten wider den Frühlingsfrost dienlich ist, nicht viel zu halten, da man den Bäumen und ihren Früchten von den wohlthätigen Regen nichts entziehen soll. Jenes kann mit einem ebenfalls mit Oehlfarbe angestrichenen Bret, mit einer Breite von 5 oder 6 Zoll geschehen.

§. 9.

Von dem ersten Zuschnitt eines Zwergbaums nach der Verschiedenheit der Gestalten, entweder in der Baumschule oder auf dem Stand bey oder nach dem Versezzen: — der Spalierbäume und deren verschiedene Gestalt.

Hierbey kommen nun die verschiedene Bestimmungen der veredelten Zwergbäumchen zu ihrer erwählten Gestalt und Figur in nähere Ansicht und Erinnerung. —

Die beliebteste und meist nöthige Gestalt ist zuförderst der Gelanderzwergbaum, Spalierbaum (Espalier), der aber wieder in einer der dreyen Figuren (die übrigen der Natur gar nicht gemäßen übegehen wir billig,) gezogen wird: entweder auf den Herzstamm, oder Fächerzug, Radspeicherzug, oder auf die Gabelfigur.

Die Gabelfigur (ohngefähr wie der lateinische Buchstabe Y) ist der beste Zug, wobey der Natur am wenigsten Gewalt angethan wird, und ist daher auch der leichteste. Aus den zweyen Mutterästen werden alle übrige Aeste gezogen, und dadurch der Saft gleich und am gemäßesten vertheilet, die Seiten folglich in ihrem Gleichgewicht, und der Baum in seiner Gesundheit erhalten. — Dazu sind nun allermeist die veredelte junge Stämmchen mit einem Schuß am bequemsten, daran

unten

unten vollkommene, noch nicht ausgelaufene, Augen befindlich sind. Dieser Schuß oder Ruthe nun wird einer Hand oder guten Faust breit von der Erde (wenn das Auge beym Okuliren ganz tief, wie gehörig, eingesezzet war), oder auf 4 bis 6 Augen über der Okulirstelle abgeschnitten. *) Man könnte sie auch über den zwey gegen einander über stehenden besten Augen abschneiden, und die übrigen darunter befindlichen Augen mit dem Daumen abdrükken. Allein um der Sicherheit willen, da an diesen zwey Augen und daraus entsprießenden Aestchen, als der Grundlage des ganzen Baums alles gelegen ist, so läßt man lieber (zumal in der Baumschule, wo mehrere Gefahr ist, als bereits am Spalier, oder auf dem Stand,) mehrere Augen stehen, bis sie glüklich ausgetrieben haben. Daraus kommen nun 4 oder 6 Aestchen, wovon man denn NB. zeitlich die zwey wohlstehendsten erwählet, und die übrigen darunter noch im Käß, d. i. zart und jung, damit keine Alteration im Safttrieb entstehe, unterdrükt und mit dem Daumen abgeschoben, die allenfalls darüber stehenden aber mit dem überflüssigen Theil des Hauptreises weggeschnitten werden. — Da nun aber die obern Augen, je höher sie stehen, desto weiter von einander entfernt sind; die Gleichheit aber, da beyde Mutteräste gleichsam aus einem Punkt entstanden zu seyn, das Ansehen haben, die schönste Uebereinstimmung ist, so werden rathsamer von den untern Aestchen zwey zu Mutterästen erwählt. —

Hätte aber das beym Okuliren eingesezte Auge sogleich zwey gleichstarke, im Winkel von 45 Grad von einander abstehende Zweige getrieben, oder es wären am Wildling zwey gegen einander über stehende Augen, die in der Höhe keinen starken Abstand hätten, oder

*) Dieses Abschneiden geschiehet erst im Frühjahr, etwa im März oder nach Beschaffenheit der Winterwitterung Anfang Aprils, damit die Augen durch das stehen bleibende Re.3 den Winter hindurch, bis der Saft eintritt, Schuz wider das Austroknen vom Frost haben.

oder auf einer wohlgewachsenen kleinen Gabel des Wildlings zwey Augen eingesezt, und aus solchen zwey gleichstarke Zweige erwachsen, so wäre ein Jch gewonnen, und diese könnten zu Grundästen genommen und auf die weiterhin zu beschreibende Weise jeder auf vier Augen geschnitten werden.

Eine andere Gestalt des Spalierbaums ist der Sonnenfächer oder Radstreicherzug (en Eventaille), da alle aus der Krone des kurzen Stammmes ausgehende Zweige, wie die Streichen von einem halben Rad, oder die Jugen eines Sonnenfachers an das Spalier gezogen werden, jedoch keiner gerade auf aus dem Mittelpunkt ausgehender geduldet wird, und alle etwas schief liegen müssen. — Die Grundlage dazu bey dem ersten Schnitt muß also gemacht werden, daß man in diesem Frühjahr den im vorigen Jahr getriebenen Schuß des edlen Reises nur auf zwey oder drey Augen verstüzze, damit sich das Bäumchen bequeme, seine Aestchen nahe bey einander an der Krone auszutreiben, als wornach man sich in seinem Schneiden weiterhin zu richten hat.

Eine dritte Gestalt des Geländerbaums ist der Zug auf den Herzstamm. — Hierbey werden die Aeste rechts und links aus dem aufwärtswachsenden Zweig in gleicher Länge und Stärke erzogen und wagerecht oder queer an die Spaliere geheftet. — Die Grundlage dazu bey dem ersten Schnitt wird dadurch gemacht, daß man dem Reise zwey oder drey Augen lasse, und den schönsten daraus entstehenden, gerade aufwachsenden Zweig als einen Mittelast oder Leib erziehe, woraus die übrigen Aeste in gleichem Abstand entstehen müssen. — Bey dem fernern Wuchs muß dahin geschnitten werden, daß dieser Leib von seinem jedesmaligen Jahresschuß nur 8 Zoll Länge, oder bey schwächerem Trieb nur 5 bis 6 Zoll behalte, und vorne oder hinten auslaufende Zweige jedesmal in ihrem Keime durch Abdrükken der Augen oder Knospen unterdrükt werden.

So schön dieser Zug sich dem Auge darstellet, und so leicht er, wie auch der andere auf den Fächerzug, scheinet, so schwer ist er gleichwohl, und erfordert seinen geübten Meister im Schnitt. Je höher der Saft eines Baums steigen kann, desto mehr Gewalt und Trieb äussert er oben hinaus; und je gerader ein Zweig stehet, desto mehr Saft ziehet er an, und macht die untern darben, daher die Naktheit an dem untern Theil der Zwergbäume entstehet, zumal bey Pfirschenbäumen. Bey diesen beiden leztern Gestalten aber, besonders bey dem Fächerzug, ist es unvermeidlich, daß die mittlern Aeste immer gerader, wenn schon nicht ganz senkrecht gerichtet werden müssen; und diese laufen daher immer den untern vor, ziehen den meisten Saft an sich, und lassen die untersten schmachten. Daher ist bey aller Kunst und Geschiklichkeit des Gärtners immer Gefahr, und hat ein solcher Baum stete Aufmerksamkeit nöthig. — Vorzüglich bey dem Pfirschenspalier soll man nicht leicht eine andere Figur erwählen, als auf den Gabelzug.

§. 10.

Erster Zuschnitt zur Pyramide.

Die Pyramide ist ein überaus angenehmer, leichter und nüzlicher Zwergzug, und kann solche fast allenthalben Plaz finden, und auf alle Obstarten angewendet werden, jedoch besser beym Kern- als Steinobst. — Sie läßt sich zu einer sehr ansehnlichen Höhe und Größe erziehen, die nach Verhältniß eine Menge Früchte reichen kann. Die Früchte selbsten werden unter allen Arten Zwergbäumen die schmakhaftesten und besten, weil sie, wie die Hochstämme, ringsum der freyen Luft und Sonne genießen, und nähern sich desfalls am meisten den Hochstämmen, vor denen sie noch größere und gefärbtere Früchte liefern. Sorten, welche dichtes Holz machen, und sich stark belauben, schikken sich der Zierde wegen vorzüglich dazu; darunter gehören: die

die Schweizerbirn, die St. Germain, Virgouleuse, Bourré blanc, Bergamotten ꝛc. und unter den Aepfeln: Peppins, Kalvillen, Renetten ꝛc.; aber auch andere Sorten sind nicht davon ausgeschlossen. Will man Pfirschen zu Pyramiden bilden, so ziehet man um den Baum als Mittelpunkt einen Kreis von 4 bis 5 Fuß im Durchschnitt, stekt alle Fuß, oder auch nur alle 2 Fuß dieses Umkreises, Pfähle, und bindet solche zulezt oben zusammen. Alsdenn bindet man alle Fuß weit an diesem Kegel der Höhe nach kleine schmale Reifen mit Drath fest und bindet an diese die Pfirschenreiser, nachdem solche beschnitten worden. — Man kann sie aber auch frey bilden und ziehen. Der Schnitt ist bey ihm in dieser Figur der leichteste. Man kürzet die Holzäste immer ein, daß inwendig lauter feine Fruchtreiser entstehen. Es ist eine Pracht, eine solche Pfirschenpyramide voll Früchte zu sehen. Freylich dauert er wegen seiner Fruchtbarkeit nicht so lange, als am Spalier; er ist aber auch bald wieder erzogen.

Die Grundlage zur Pyramide wird also gemacht: Wenn das ausgeschlossene edle Reis ein Jahr alt ist, so muß es tief abgestuzt werden, wodurch verschiedene nahe an der Erde hervorwachsende Aeste entstehen. Einer davon und zwar der am stärksten treibende, muß als der beständige Herzstamm und Leitast beybehalten werden, und gerade emporwachsen, die übrigen aber müssen nach der Seite gehen. — Hat aber bereits das Reis einen schönen Trieb von etwa 12 Seitenästchen gemacht, so wird nicht der Hauptschoß zum Leitast genommen, sondern der fünfte Nebenast. An demselben wird der Hauptstamm abgeschnitten. — Dieses geschiehet, wenn das zur Pyramide bestimmte Stämmchen anderswohin versezzet wird. Würde es da fast in seiner Länge gelassen, so würden die untersten Aeste schwächlich werden, weil die Wurzeln dieses Jahr viel mit sich zu thun haben. — Bliebe es aber auf dem Plaz stehen, unausgesezt, und wäre NB. auf einen Kernwildling

veredelt, so würde der Hauptast ganz beybehalten und etwa nur auf 4 Augen von obenherein abgestuzzet.

Weiterhin aber und in folgenden Jahren muß der Herzstamm so beschnitten werden, daß er seine Seitenzweige nicht frech überwächst.

§. 11.

Erster Zuschnitt zum Kesselbaum.

Der Kesselbaum schikt sich am besten in die Ekken eines Gartens, und ist der mit 3 Fuß Schafthöhe beliebter und vorzüglicher, als der bey der Erde, der nur einen Stamm von einem halben Fuß hoch hat. Man trifft überhaupt den Kesselbaum nicht häufig an, wegen dem Schatten, den er im Garten um sich macht. Indessen, weil er sehr luftig gezogen und gehalten wird, so trägt er auch, besonders der mit einem Schaft, sehr wohlschmekkende Früchte. — Wie sein Name ausweist, so hat er eine halbrunde und inwendig hohle Krone. Eigentlich aber soll er mehr eine Vase vorstellen, oder einen Becher, der oben etwas breit ausläuft. Er ist noch die einzige leidliche Figur, die vom Spielwerk der alten Gärtnerey übrig geblieben und die vernünftigste, weil sie der Natur des Baums sehr gemäß ist. — Das zum Kesselbaum bestimmte Stämmchen, das nur ½ Fuß von der Erde seinen Kessel bilden soll, muß gleich von Jugend auf dazu eingerichtet und geschnitten werden. Der im ersten Jahr getriebene Schuß des edlen Reises wird nahe bey der Erde, doch da, wo die schönsten Augen, die noch nahe beysammen stehen, sich befinden, auf 2 oder 3 Augen verstuzzet, damit sich das Bäumchen bequeme, seine Aeste nahe bey einander an der Krone auszutreiben. Dem künftigen Kesselbaum aber, mit einem Stamm, lässet man zuvor den Schaft erwachsen, beyzeiten aber wird das Hauptreis bey seiner bestimmten Höhe abgeschnitten, und allda die gleichstarken Reiser zur hohlen Krone angezogen, als Grundästchen, deren nicht zu viele seyn müssen, und

die man durch mäßigen Schnitt bey munterem Wuchs erhält. — Weiterhin werden 3 Reife umgelegt und durch Anheftung der Zweige in eine hohle Form gebracht.

§. 12.

Erster Zuschnitt zum Buschzwergbaum und zu Zwerghekken.

Buschbäume heißen solche Zwergbäume, die man ohne Einschränkung und vielen Zwang frey aus der Rabatte oder in einer Reihe als Hekken erziehet. Man läßt sie nach Wohlgefallen und nach Symmetrie mit andern benachbarten im Garten stehenden Bäumen und Gewächsen in eine beliebige Höhe und Breite wachsen, und werden die ausschweifende und unschiklich wachsende Zweige weggenommen und in die Ordnung gebracht, auch allenfalls an Reife geheftet, um eine schikliche Rundung zu geben. Das Vornehmste dabey ist, daß sie sogleich von der Erde an ihre Aeste austreiben, folglich der Schaft ganz kurz sey, und durch die untersten Aeste dem Auge verborgen. Es erhellet hieraus, daß man auf dem Kopfe des kurzen Schafts genugsame Zweige erziehe; folglich das edle Reis auf 3 oder 4 Augen schneide, und keinen Ast zum Haupt- und Stammast werden lasse. Aussen herum muß der Buschbaum gleich gut besezzet seyn, inwendig aber die überflüssigen Zweige herausgenommen werden, damit die Sonne Holz und Frucht gut zeitigen könne. Auch muß man kurz schneiden, damit sowohl der Baum nicht zu hoch gehe, als auch die Aeste stark werden, und sich nicht von der Schwere der Früchte auf den Boden hängen.

Fast gleiches Verhältniß hat es mit den Zwerghekken und Brusthekken, welche alsdann nach dem gehörigen Schnitt und erlangten Höhe, wie andere Hekken oben mit dem Messer, beschnitten werden, als wozu unter dem Kernobst hauptsächlich die Aepfel taugen, vorzüglich die Peppings, Pigeon, Goldrenetten des du Hamel, die Fenouillen rc., welche sich sämtlich durch ihre goldglänzende Früchte bey ihrer Fruchtbarkeit

keit sehr herrlich ausnehmen. Zu niedrigen Birnhekken müssen die Birnen auf Weißdorn veredelt seyn. Auf Quitten bekommen sie bald den Brand. Man kann sie in Gärten an Gängen, Rabatten, Blumenbeeten 2c. anziehen, und machen auch in englischen Anlagen einen angenehmen überraschenden Anblik, wenn sie eine Gruppe Obstbäume umschließen. — Allein wegen dem gezwungenen Schnitt dauren sie nicht lange, und tauget das Steinobst besser dazu, und zwar solche Sorten, die keinen flüchtigen Wuchs haben, als unter den Pflaumen: die gelbe Mirabelle 2c.; unter den Kirschen: die frühe spanische Herzkirsche; die frühe Natt aus Saamen; die Leopoldskirsche u. a. m.

Zweytes Kapitel.

Vom Zwergbaumschnitt überhaupt, und den verschiedenen Gestalten insbesondere, und ihrer übrigen dahin einschlagenden Behandlung.

§. 1.

Wie man zur rechten Kenntniß des Baumschnitts gelange?

Bey dem Schnitt des Zwergbaums soll die Hauptabsicht dahin gehen, demselben überall in einer schönen und dem Auge gefälligen Uebereinstimmung gutes gesundes Laubholz anzuziehen, und wenn er seine Tragbarkeit erreichet hat, auch mit gleich vertheiltem Fruchtholz wohl zu besezzen, zu dem Ende den Saft bey Spalieren auf beyden Seiten gehörig zu lenken, bey Pyramiden und andern freystehenden Zwergegestalten in alle Aeste zu leiten; darauf zu arbeiten, daß der Saft nicht zu stark in die Höhe gehe, und der Baum unten nicht kahl werde. Der Baumschnitt ist daher ein

wahres Studium, das öfters bey so vielen verschiedenen Vorfällen und veränderten Umständen bey dem Wachsthum eines Baums, deren Natur so verschieden ist, viele Anstrengung erfordert. Es lassen sich auch wenig ganz besondere Regeln geben, und man müßte unzählige Kupfer aufstellen, um in dieser Wissenschaft einen mechanischen Unterricht zu geben, sondern man muß die Natur kennen, die Natur der Bäume studiren, Aufmerksamkeit anwenden, viele Ueberlegung anstellen und hauptsächlich durch die Uebung sich zum Meister machen: denn erst durch die Uebung und Beobachtung siehet man eins nach dem andern in hellem Lichte ein, was uns zuvor dunkel war. Das Vergnügen über die Fortschritte in der Naturkenntniß, und der Nuzzen, der sich bey der Anwendung damit paart, belohnet sodann unsern Fleiß und Aufmerksamkeit reichlich.

§. 2.

Allgemeine Regeln vom Zwergbaumschnitt.

1) Man muß nie auf Ohngefähr und Geradewohl etwas wegschneiden oder stehen lassen, sondern jedesmal einen vernünftigen Grund wissen und angeben können.

2) Man muß wissen, was der Zwergbaum für eine Sorte sey, ob sie stark oder schwachtreibend, mehr zum Fruchttrieb oder Holztrieb geneigt sey.

3) Man muß daher auch nothwendig wissen, worauf der Zwergbaum veredelt sey, ob auf einen von Natur zwergartigen Stamm, auf Quitten, Johannisstamm rc. oder auf einen Wildling, der stark treibt, welches man zwar schon an den Sommertrieben größtentheils erkennen kann.

4) Man muß den Raum überlegen, wie weit der Baum sich endlich ausbreiten könne.

5) Man muß die Baschaffenheit des Erdreichs, worin der Baum stehet, in Erwägung ziehen, ob es

fett,

fett, starktreibend rc. sey. — Ferner die Lage, ob der Baum durch Wärme zu stärkerem oder minderem Trieb geneigt gemacht werde.

6) Aller Schnitt der Zweige muß an einem Auge schräg und so geschehen, daß das lezte stehen bleibende Auge dahin sehe, wo man den neuen Trieb hin haben will. — Man gewöhne sich, das Messer stets nach dem Winkel von 45 Grad *) auf der dem Auge entgegengesezten Seite anzusezzen, so wird der Stozzel über dem Auge nicht zu groß werden, noch die oberste Kante allzu spiz und scharf, daß das Auge leicht vertroknen und der Schnitt lange nicht verheilen, noch allzu kurz, daß das Wasser nicht ablaufen könnte. Das ist der beste Schnitt. Wird er schräger gemacht, daß er sich mehr dem Rehfußschnitt nähert, so hat er Nachtheil für das gegenüberstehende Auge. Siehe Taf. III. fig. y. — Die Hand, womit der Zweig gehalten wird, muß man unterhalb der Stelle haben, wo man schneidet, um keine Versplitterung mit dem Gartenmesser zu machen.

7) Ehe man einen Zwergbaum zu beschneiden anfängt, so muß er zuvor, wenn es ein gehefteter Spalierbaum ist, überall, bis auf die Hauptäste nicht, wenn sie stark sind, losgebunden, auch von allen Bindweiden, dürren Blättern, und allen, was den Insekten zum Aufenthalt dienen, oder dem Gärtner als eine Nachlässigkeit zur Last gelegt werden könnte, gesäubert, und vorerst alle dürre, krebsige und schadhafte Zweige weggeschnitten werden.

8) Bey einem Zwergbaum fängt man jederzeit zuerst unten an zu schneiden: nimmt anfangs die Holzzweige unter das Messer, sodann ordnet man die Fruchtzweige rc.

*) Wenn man auf einem Papier einen halben Zirkel ziehet (das mit einer Scheere geschehen kann, wenn man keinen Zirkel hat,) ihn ausschneidet, und vierfach auf den Mittelpunkt zu, zusammen legt, so macht dieser vierte Theil Papier vom halben Zirkel die 45 Grad. S. Taf. III.

9) Ein Spalierbaum darf keinen Pfauenschwanz machen, d. i. keinen halben Zirkel, ob er schon unten breiter seyn muß, als oben.

§. 3.

Anfangsgründe zum Zwergbaumschnitt.

1) Von Natur zwergartige Grundstämme, als Quitten, und sonderheitlich der Paradiesapfel, die Mispeln rc. treiben mehr auf Frucht; und Kernwildlinge mehr auf Holz. — Folglich schneide man bey erstern immer mehr auf Holz, und wo solches nöthig ist, verkürze man auch das Fruchtholz, daß Laubholz daraus werde, sie sezzen doch genug Frucht an. Bey Grundstämmen von Kernwildlingen aber schneide man mehr auf Frucht.

2) Alte und schwächliche Bäume müssen viel kürzer beschnitten werden, als junge und lebhafte Bäume.

3) Man halte immer das Mittel an einem Baum kurz, daß die untern Aeste nicht geschwächt, und der Baum unten nicht nakkend werde. Denn je höher der Saft steigen kann, desto stärker wirkt er auf die äußern Zweige, und die Nebenzweige müssen darben, noch mehr die untersten. Man lasse daher an einem Spalierbaum nie einen Zweig gerade aufstehen, sondern binde ihn bey Zeiten in die horizontale Lage. Diese Beugung der frechwachsenden Aeste mäßiget oft den ungestümen Trieb des Safts, daß der Baum sich bequemet Früchte anzusezzen, da er zuvor immer Holz machte. — Die Regel, kurz zu schneiden, kann nicht genug empfohlen werden. Und zwar nicht nur von oben herein muß der Baum kurz gehalten werden, sondern auch die Zweige, damit immer nahe am Stamm das junge Holz austreibe, und die Aeste hinten nicht nakkend werden: vorzüglich bey Pfirschen, bey welchen ein solcher Fehler nicht mehr zu verbessern ist, weil die Augen am alten Holz absterben, und der Saft immer nur außen hin treibet. Denn

4)

4) vermöge seines eigenen Triebes wirkt der Saft am stärksten auf das Ende der Zweige. Das lezte Auge, daran der Schnitt geschehen ist, wird immer das stärkste Reis treiben. Man schneide einen Zweig auf 8 Augen, und es fehlte an Saft sämmtliche Augen auszutreiben und wäre nur zu dreyen hinreichend, so werden die 3 äußersten in Reiser ausschlagen und die 5 hintern geschlossen bleiben. — Man lasse also beym Schnitt die Zweige nicht zu lang, weil sonst der Saft den Baum in der Mitte verläßt. Man mache aber auch den Schnitt nicht allzu kurz, damit nicht der Saft in die alten Schnitte zurücktrete und falsche Holzzweige austreibe. — Wenn aber der Baum auf einer Seite zu stark wächst, so muß man zwar die starken Zweige derselben Seite kurz schneiden, damit der Saft mehr Widerstand und weniger günstige Ausgänge finde: aber zugleich muß man viel schwache und mittelmäßige Zweige daselbst erhalten und lang lassen, die nemlich ohne Unordnung bleiben können, damit sie den Saft aufnehmen, und er nicht außerordentliche Wege suchen müsse. Hingegen an der schwachen Seite muß man alle schwache Zweige hinwegnehmen, die mittelmäßigen kurz schneiden, und von diesen nur die nöthige Anzahl beybehalten, aber die starken lang lassen, damit die meiste Wirkung des Safts sich dahin ziehe.

5) Mit den Wasserschossen gehe man behutsam um. Sie mit einemmal wegzuschneiden, würde den Safttrieb in große Unordnung bringen, und die Menge des dahin gezogenen Safts in die benachbarten Fruchtzweige dringen, und machen, daß sie ausarten, und in Holzzweige ausschlagen: sondern man muß sie zu wiederholten malen abzwikken und auf alle mögliche Art zu bändigen suchen.

6) Die Wurzeln und die Aeste eines Baums stehen in einem genauen Verhältniß gegen einander. Wenn man bey einem muntern Baum die starken

ken Zweige zu lang läßt, so stärken sich seine Wurzeln immer mehr, die starken Zweige vermehren sich, und der Baum wächst ins Holz, bringt aber keine Früchte. Schneidet man sie aber zu kurz, und nimmt noch dazu die kleinen Zweige am Baum weg, so hören die Wurzeln auf zu wirken, und der Baum fängt an zu schmachten. Man muß also einem muntern Baum an seinen Zweigen die gehörige Länge lassen, um das Gleichgewicht zwischen seinen Zweigen und Wurzeln zu unterhalten.

Treibt hingegen ein Baum schwach, so zeigt dieses an, daß seine Wurzeln schmachten. Man muß daher die besten Zweige kurz schneiden, damit die Wurzel sich stärke.

7) So haben auch die Blätter, wie vorhin gemeldet worden, sowohl ihr wichtiges Geschäft bey Bildung der mancherley Augen, als auch überhaupt ihren grosen Einfluß in die Bewegung und Menge des Safts, weil sie viel Nahrungstheile aus der Luft einsaugen. — Wenn die Raupen die Blätter abfressen, oder solche durch die Blattläuse oder sonst verdorben werden, so wird die Wirkung des Safts geschwächt oder stehet gar still, die Frucht fällt ab, und der Baum leidet. Man kann also das allzufreche Wachsthum eines Zweigs mäßigen, wenn man einen Theil seiner Blätter wegnimmt. — Man kann an den mehrern Blättern an einem Auge erkennen, ob solches ein Blüthe oder Fruchtauge werde.

8) Der Sommerschnitt taugt bey dem Kernobst nicht um Johannis und hernach wieder im August. Der Saft tritt zurük, und der Baum wird durch diese sklavische Behandlung entkräftet. Ueberdas schadet man sich an Früchten aufs zukünftige Jahr. Denn was Tragaugen gegeben hätte, schlägt wegen dem Trieb des Safts im zweyten Safttrieb oder noch vor Winter in Holzaugen aus. — Aber durch das Abdrükken der Augen mit dem Daumen, wo überflüssige

oder

oder schädliche Zweige hervorkommen wollen, und durch das Abzwikken der Aestchen an ihren Spizzen auf 1 oder 2 Zoll, die entweder zu frech wachsen und andern den Saft zur Ungebühr entziehen wollen, oder die auf das nächste Frühjahr weggeschnitten werden sollen ꝛc ist eine herrliche Sache, und erspart dem Baum viele Wunden, störet ihn nicht im Safttrieb und erhält den Baum in seiner Ordnung. — Bey einigen Kirschenarten ist der eigentliche Sommerschnitt unumgänglich nöthig, wie hernach wird gezeiget werden, aber solcher muß vor Johannis vorgenommen werden, ehe die Augen ausgebildet sind.

9) — Zur Kenntniß der Zweige und Augen. — Was Wasserschosse seyen, ist öfters im I. Theil erkläret, und nächstvorhin ihre Behandlung. — Ein Holzzweig ist allemal der, so aus dem lezten Auge eines beschnittenen Astes erwächst, oder bey starkem Trieb aus den 2. 3. äußersten Augen. Denn hier läßt der Trieb des Safts nicht zu, daß eine Frucht entstehen könnte. — Ein falscher Holzzweig heißt der, so wider die Ordnung oder außer der Regel an einem unrechten Ort entstehet, entweder am alten Schnitt, oder gar am Stamm. Jener kann öfters besser stehen, als ein benachbarter guter Zweig und kann man ihn dann als einen Holzzweig schneiden. Ist er aber auf seinem Ort unschiklich, und man hat es versäumt, ihn sogleich bey seiner Entstehung abzuzwikken, so nehme man ihn zur Zeit des Schnitts nicht ganz hinweg, wenn daraus Unordnung in den Zweigen zu befürchten wäre, sondern schneide ihn auf einen Stumpf, das heißt nach der Gärtnersprache, auf die Dikke eines oder 2 Thaler, so können aus den verschlossenen Augen desselben 1 oder 2 kleine Fruchtzweige entstehen. Ueberhaupt aber wird der falsche Holzast an einem jungen Baum wie der Wasserschoß behandelt.

Der Fruchtzweig ist sehr verschieden. Er ist geringer als der Holzzweig, und wenn er gut ist, so hat

hat er nahe bey einander stehende dikke Augen und eine frische Rinde. Je näher der Fruchtzweig an dem vorhergehenden Schnitt hervorkommt, desto schwächer ist er; je weiter er aber am alten Holz stehet, desto stärker. Man muß sie jederzeit nach ihrer Stellung schneiden, um sicher Frucht zu erhalten. Stehen sie nahe am Anfang der Zweige, so schneidet man sie kurz, auf 3 Augen, (wie es in der Anwendung des Schnitts heißen wird, auf Fruchtknoten schneiden). — Stehen sie aber weit davon, so schneide man sie länger, bey Steinobst aber jedesmal an einem Holzauge und nicht an einem Fruchtauge. Denn über der Frucht hinaus müssen noch Blätter an diesem Zweige seyn, sonst fallen die Blüthen ab, und meist stirbt der ganze Fruchtast bey Steinobst. — Ein schwacher Fruchtzweig ist dünne und lang, hat platte Augen, die weit von einander stehen. Nach der Gärtnersprache heißt er ein Hakenast, eine Fruchtruthe. Er findet sich am häufigsten bey Spalieren und Pyramiden auf Wildlingen in der Jugend, bis sie nach und nach Fruchtknoten, Fruchtspieße ansezzen, wenn der Saft gemäßigter gehet. — Entweder wird der Hakenast weggeschnitten, oder in seiner Länge beybehalten und nur an der Spizze geknikt, oder er wird zu einem Holzzweig geschnitten. Ist er überflüssig an seiner Stelle und sonsten Frucht in der Nähe, so fällt er ins Messer, zumal bey einem alten Baum, da er der Frucht nicht die gehörige Nahrung geben würde. Findet man ihn rathsam zum Fruchtzweig beyzubehalten, so wird die vörderste Spizze abgeknikt, damit er sich in sich verstärke, und das äußerste Auge nicht austreibe. Hätte man aber allda einen Holzzweig nöthig, um einen leeren Plaz auszufüllen, so schnitte man diesen schwachen Fruchtzweig auf 3 oder 4 Augen, so kann daraus ein Zweig von besserer Beschaffenheit erwachsen. Eben so verfährt man damit bey einem stark treibenden Baum, dem man bey dem Schnitt viel Holz lassen muß. — Es giebt ferner kleine Fruchtzweige, von $\frac{1}{2}$ bis $1\frac{1}{2}$ Zoll lang,

lang, nach der Gärtnersprache Fruchthölzlein, Fruchtknoten, Stumpfe mit Blüthaugen, Fruchtholzstümmel, Fruchtspieße (Brindilles), Ringeltriebe, auch von einigen Sporne genannt). An Steinobstbäumen sind sie höchstens 2 Zoll lang, entweder der ganzen Länge nach mit schönen Augen besezt, oder haben am Ende einen Büschel Blüthekospen und einen eigenen den Fruchtstümmel jährlich um einige Linien verlängernden Laubknopf. Deswegen nennen die Franzosen ihn Bouquet einen Blumenstrauß. Fehlt der Laubknopf, so kann das Aestchen seine Früchte nicht ernähren. Ausserdem aber giebt er 1, 2, höchstens 3 Jahre Frucht und verdirbt darnach. — Bey dem Kernobst ist dieser kleine Fruchtzweig ungleich, ganz mit Ringen umgeben *), und gleichsam davon zusammengesezt, und endiget sich oben mit einem dikken Knopf. Daraus bildet sich noch ein wichtiges Gewächs mit der ansezzenden, blühenden und wachsenden Frucht, welches Gewächs nach gezeitigter Frucht nach und nach verdorret, und im Winter oder im folgenden Frühjahr wie ein Scheibchen von der Dikke eines Messerrükkens vom Fruchtknoten sich ablöset. Man kann dieses Gewächs füglich den Fruchtkuchen nennen, weil er bey der Nahrung der Frucht eben das Werkzeug ist, was der Mutterkuchen beym ungebohrnen Thier leistet. Er enthält den Grund des Gedeihens, der Zeitigung, des Safts und Geschmaks der Frucht. Er ist die lezte und feinste Filtrir- und Digestirmaschine, wodurch der reinste Saft für die Frucht zubereitet und derselben wie durch

*) Diese Ringe zeigen eben die in der Rinde befindliche verengerte Saftröhren und die darin queerliegende Fasern, Spiralfasern, an, welches die Filtrirwerkzeuge sind, worinnen der Saft zur Frucht geläutert und bereitet wird, und die zuförderst verhindern, daß der Baumsaft nicht stürmisch und roh in die zarte Frucht strömt und sie abstößt. Daher fällt gewöhnlich die an einem einjährigen Zweig angesezte Frucht noch vor Johannis ab, geräth selten. Was aber das Steinobst betrifft, so hat der Obststiel selbst an seinem Anfang einen zu erwähntem Behuf nöthigen Ringelwuchs.

durch Nabelschnüre mitgetheilet wird. Wenn man ein Stükchen dieses Fruchtkuchens durch ein Vergrösserungsglas betrachtet, so erstaunt man über seinen zwekdienlichen Bau und die weise Anstalt der Natur zur Nahrung, Vervollkommnung und Zeitigung der Frucht. — Im folgenden Frühjahr öffnen sich die Knöpfe, die an dem gemeinschaftlichen Fruchtholz an den Seiten angesezt hatten und zeugen ebenmäßig Blumen und wieder neue Köpfe. Dieses gehet so 6 bis 8 Jahre nach einander fort, und wird also endlich aus diesem Fruchthölzlein ein Ast von 6 bis 8 Zoll lang, krumm, knotig und von ungleicher Dikke. — Es verstehet sich, daß ein solcher Fruchtzweig nicht darf geschnitten werden.

10) Keine Frucht kann ansezzen, kein Auge oder Knospe kann Blütheauge werden, als bey einem gemäßigten Safttrieb. — Denn so lange der Saft heftig und stürmisch durch die Saftröhren und Gefäße dringt, folglich verhindert, daß der Saft nicht kann filtriret, von rohen wässerigten Theilen geläutert und zur Frucht dienlich bereitet werden, so wird dieses Bestreben der Natur unterbrochen, und das Auge, das ein Fruchtauge bey mäßigem Trieb geworden wäre, wird nun ein Holzauge, ein Auge, das in einen Holzast ausschlägt. So lange also ein junger triebiger Zwergbaum seine hinlängliche Größe noch nicht erreicht und genugsame Aeste gemacht hat, darein sich sein Saft genugsam ausbreiten, und gemäßigter sich ergießen kann, so lange können keine Früchte erfolgen, und man würde geradezu diese Unfruchtbarkeit unterhalten und vermehren, oder den Baum zu Grunde richten, wenn man ihn vor der Zeit kurz schneiden, oder Fruchtholz aufsezzen wollte. — Ferner haben wir vorhin erwiesen, daß der Saft am stärksten in die äußersten Augen eines Astes treibe; (denn da findet er wenigern Widerstand in diesen geschmeidigen und mehr nachgiebigen Saftröhren, als im härtern Holz am Ast). Folglich kann aus den äussersten geschnittenen Augen nie ein Fruchtauge entstehen.

Ein Fruchtholz muß also jederzeit einen Zweig über sich haben, darein sich die Uebermaaß des Safts ergießen könne, und in dem darunter befindlichen Aestchen gemäßigter eintreten möge, wenn es in Blütheaugen ausschlagen soll. Wenn ich also an einem jungen Baum, der seine Tragbarkeit erreicht hat, einen Zweig vor mir habe, der zunächst hinter sich am alten Holz ein Aestchen hat, das mit dem Zweig eine Art von Gabel bildet, so heißt solcher Ast ein regelmäßiges Gabelholz, wovon das hintere Aestchen auf 2 Augen zu Frucht geschnitten werden und Frucht erfolgen kann und muß, weil die Uebermaaß des Safts in den darüber hin befindlichen Zweig sich ergießen kann. Würde aber dieser Ast umgewendet stehen, so daß der feine Ast oberhalb dem stärkern stünde, so müßte das obere dünne Reis um 1 Auge länger zu Holz geschnitten werden, um den Zug des Safts in sich zu leiten, das dikkere unterstehende aber müßte um 1 Auge kürzer und also auf Fruchtknoten geschnitten werden. — Es ist aber hier die Rede von Kernobst; denn Pfirschen können nicht auf Knoten geschnitten werden. — Der Schnitt auf Knoten heißt der französische Schnitt, und ist nun bey Teutschen und Holländern üblich, weil dabey das Knotenholz und die kurzen Fruchthölzer die Früchte besser halten, daß sie nicht dem Wind ausgesezt sind, und noch mehrere Vortheile hat.

11) Ist an einem Zwergbaum eine zu bekleidende Lükke, und man hat in der Nähe wenige und kleine Aestchen, so müssen diese geringe Aestchen ganz kurz und bis auf ein solches Auge, das auf die leere Stelle weiset, verkürzet werden, so wird aus diesem Auge ein Ast treiben, der viel dikker und großer wird als der erste. — Und wenn man auch den Zweig ganz kurz abschneidet und an dem kleinen Sturzel nur ein schlafendes Auge befindlich ist, so wird sich solches eröffnen und einen tauglichen Ast treiben.

§. 4.

§. 4.

Einige in der gemeinen Baumgärtnerey gebräuchliche Terminologien.

Auge, — ist theils ein Holzauge, oder daraus ein Zweig treibt; ist spiz und schlank: theils ein Laubauge, woraus nur Blätter treiben und erst im folgenden Jahr oder auch bisweilen beym zweyten Trieb ein Zweig wird; ist dikker als ersteres: theils ein Blütheauge, Fruchtauge, Tragauge, Fruchtknospe, Blütheknospe, rund, dik, aufgeschwollen. — Ein schlafendes Auge, ein Absaz am Anfange eines Zweiges, worauf folgendes Jahr (wenn es nicht durch den Schnitt sogleich erwekket wird,) ein Laub- oder Holzauge werden kann, wozu auch die Augennarben gehören; die fast unmerkliche Vertiefungen, worin die unerschöpfliche Natur als einer Vorrathskammer Augen zu Holz und Frucht verschlossen hat, und durch den Schnitt erwekket werden können. Denn bey dem einfachen Bau der Pflanzen sind alle Augen nur in gewissem Verhältniß und Stand Laub-, oder Holz- oder Fruchtaugen. Bey dem Kunstschnitt kann das geschikte Messer das schlafende Auge eben so wohl zum Fruchtauge als wie zum Holzauge oder Leitzweig, und das Holzauge wieder zum Fruchtauge rc. umschaffen, je nachdem man es am Baum bedarf. — Augen, die 3 Blätter haben, werden sicher Blüthe- oder Fruchtaugen.

Aeste, — die Verschiedenheiten derselben sind so eben vorhin angezeigt. — Holzast, synonimische oder gleichbedeutende Wörter sind: Zugast, Zugholz, laufender Ast, laufend Holz, Laubholz, Leitzweig. — Fruchtast, gleichdeutende Namen: Fruchtreis, Fruchtholz,

holz, Knotenholz, Tragholz Tragast, Fruchtruthe.

Gabelholz — sind die am Ende eines Astes wie etwa eine Gabel oder 2 ausgebreitete Finger gestaltete Aestchen, und wird entweder das untere, wie immer bey Pfirschen, weggeschnitten und aus dem obern das Leitreis gemacht; oder wird, wie beym Kernobst, das obere zu einem laufenden Ast, und das untere zu Fruchtknoten auf 3 Augen geschnitten. — Es unterscheidet sich von einem laufenden Ast mit einem regelmäßigen Knotenholz, da das kleine Reis unten stehet am alten Holz. S. oben.

Stumpf, — ein dürrer Stumpf, der allezeit weggeschnitten wird: ein Stumpf zu Frucht, da man auf schlafende Augen geschnitten, um Fruchtaugen zu erhalten: ein Stumpf zu Laubholz, um Holzzweige daraus zu bekommen: Stumpen mit Blüthеaugen, ein kleines, gleich dikkes Reis, das viele Ringe hat, woran lauter Frucht- und Blütheaugen hervorkommen: Fruchtspieß, Fruchtknoten.

Im Käß verdrukken, — heißt einen noch jungen markigen Zweig mit dem Daumen abdrukken.

Ins Messer fallen — heißt einen Ast, oder einen Theil des Astes, davon man keinen Gebrauch mehr machen will, wegschneiden.

Einen todten Schnitt machen, — heißt einen ausschweifenden Ast, den man nicht verwenden kann, so weit wegschneiden, daß kein Auge, sondern nur ein kleines Sturzelchen stehen bleibt. Aus seinen verschlossenen Augen kommen öfters schwache Reiserchen, zumal wenn die äußere Rinde etwas geschabt wird, welche jedesmal Fruchtreiser sind. Schlägt es nicht aus, so wird der Stumpe dürre und das folgende Jahr weggeschnitten.

§. 5.

§. 5.

Schnitt der Kernobstzwergbäume bis zu ihrer Tragzeit. — Der Geländerbäume.

Wir haben die im 1. Kap. zur Anlage geschnittenen Spalierbäume auf den Gabelzug verlassen, wobey noch nachzuholen, daß, wenn etwa einer von den zwey Hauptästen, woraus alle übrige Zweige erzogen werden, stärker als der andere empor wüchse, so müßte, um das Gleichgewicht herzustellen, der starke Ast kurz geschnitten, aber ihm daran die kleinen Aestchen gelassen werden, damit sich der Saft darein vertheile; der schwache Ast aber muß lange gelassen und ihm alle Nebenzweige genommen werden, damit sich der Saft vorzüglich in den schwachen Ast ziehe.

Wie nun die zwey gewonnenen untersten Hauptäste wagerecht an das Geländer etwa ein Fuß von der Erde angeheftet werden, nachdem zuvor bey dem nun geschehenen Versezzen aus der Baumschule jeder auf vier Augen verstüzt worden, so werden die im folgenden Frühjahr daraus erwachsene acht Zweige mit ihren Nebenreisern, und die weiterhin bis zur Tragzeit und bekleidetem Spalier erzielten Aeste nach den vorhin gezeigten Regeln und der nachher in der Ausübung vermittelst der Kupfertafeln in etwas vorgestellten Weise alljährlich beschnitten, und zwar, im Ganzen genommen, scharf verstuzzet, jedoch immer in Rüksicht eines mehrern oder mindern Triebes des Baums, und seiner Neigung zur Frucht oder in Holz. Treibt er nemlich viele und starke Aeste, so läßt man ihm nicht zu viele stehen, aber verstuzzet die starken Zugäste nach Verhältniß wenig, heftet immerzu die in die Höhe und geradeauf wachsen wollenden Zweige wagerecht an, damit sie nicht den Saft zur Ungebühr an sich ziehen, verdrükt fleißig die unnüzen, überflüssigen und schädlichen Zweige im Käß, und schiebt die Augen mit dem Daumen weg, wo gar kein Reis hervorwachsen soll, um dem Baum den Saft

zu sparen und die Wunden zu vermeiden. — Treibt er hingegen wenige und schwache Zweige, so beschneide man sie scharf und kurz, und allenfalls nach Verhältniß nur auf ein oder zwey Augen, damit man mehrere und starke Zweige erhalte, von welchen man dann jedes Jahr die schiklichsten einen halben Fuß weit von einander im Abstand der Höhe anbindet, bis das Spalier bekleidet ist.

Bey den Spalierbäumen auf den Fächerzug werden die, nach obiger Anweisung, einstweilen gewonnenen tauglichen Aeste zu ihrer erforderlichen Gestalt an das Lattenwerk so angebunden, daß jeder schräg, wie die Speichen am Rade laufe. Bey dem Schnitt aber, welcher in der Hauptsache mit den vorbemeldten Regeln übereinkommt, muß man dahin vorzüglich seine Rüksicht nehmen, daß die Stärke der Aeste unter einander sich möglichst gleich sey, und keiner den andern überwachse, welches einen das Auge beleidigenden Mißstand verursachen und dem Baum zum Nachtheil gereichen würde. Zu dem Ende muß genaue Aufsicht auf die immer mehr nach der Höhe aufsteigende Aeste genommen werden, worein der Saft nach seinem eigenthümlichen Trieb am meisten ziehet, daß man nemlich die flacher liegenden Aeste immer kürzer schneide, um solche zu verstärken und den Saft mehr dahin zu lokken; die immer mehr gerade aufsteigenden Aeste aber länger lasse, um dem Saft einen gemäßigtern Trieb darein zu verstatten.

Der Spalierzug auf den Herzstamm weiset die Hand des Gärtners an, die aus dem Mittelast oder Leib nebenausgehenden und in der Anlage und ersten Zuschnitt erhaltenen Zweige wagerecht an das Spalier zu heften, wobey er bey dem fernern Schnitt, bis zu seiner Tragbarkeit und Bekleidung seines bestimmten Spalierraums darauf zu sehen hat, daß die Zweige so viel möglich in einerley Abstand von einander aus dem Herzast hervorkommen. Dieses muß er durch ordentliches Verstuzzen des Stammastes und durch kluges Beschneiden der Seitenäste bewirken, wie auch durch

R frühes

frühes Abzwikken der zu Zweigen am unrechten Ort her-vorkommenden Augen und vornemlich durch zwekdienliche Einschrankung solcher am rechten Ort zwar stehenden Aeste, die aber an Dikke und Länge ihre Mitäste zur Ungebühr überwachsen wollen. Zu dem Ende muß er einen Ast um den andern kurz halten. Den einen, vorzüglich den starken, läßt man vorauslaufen und beschneidet ihn nur wenig, und wenn er gar stark treibet, gar nicht (mäßiget auch wohl in der Folge seinen zu starken Trieb durch Abpflükkung mehrerer Blätter); den andern nächsten hält man kurz, damit zugleich eine Gleichheit herauskomme, und der lange die sonstige Lükke ausfülle, und dem Auge verberge, und man auch überall gleich gut vertheiltes Holz habe, welches bey allen drey Spaliergestalten zu beobachten ist. Wenn ein Spalierbaum schön und vollkommen heißen soll, so müssen die Aeste so symmetrisch geordnet seyn, daß sie auf beyden Seiten gleich vertheilt stehen, und man beym ersten Anblik sie alle unterscheiden und gleichsam abzählen könne, auf beyden Seiten gleich stark von Holz, wie an der Zahl, gleich von Lage und Beugung, nicht zu dichte und verworren, nicht gekreuzt und gewunden, und nirgends leer, auch nirgends kein Zweig senkrecht oder geradeaufstehend. Er muß die Mauer in einer dem Auge gefälligen und ungezwungenen Gestalt bekleiden, kein Vierek und auch keinen halben Zirkel oder Pfauenschwanz vorstellen.

Was nun aber die freystehenden Spaliere, oder Gegenspaliere betrifft, so hat man sie entweder ohne alle Geländer, oder mit freystehendem Lattenwerk ohne weitere Rükwand, und machen unter sich eine Art von Allee. — Der Schnitt derselben ist von dem der Mauerspaliere weiter nicht verschieden, als daß sie auf zwey Seiten statt jener nur auf einer Seite geschnitten und sauber gehalten werden; und weil sie niemals so viel in die Höhe gehen dürfen, als jene, so müssen sie auch weiter von einander gesezt, und der Schnitt in ein und anderem darnach gerichtet werden.

§. 6.

§. 6.

Schnitt der Pyramidenbäume bis zu ihrer Tragzeit.

Bey der Pyramide ist die Hauptschönheit, daß der Herzstamm nach allen Seiten mit Aesten gleich besezt, recht buschig und ohne Lükken sey, jedoch eine gemäße Anzahl von unverworrenen Seitenzweigen habe. — Zu dem Ende muß der Herzstamm alle Jahr mäßig beschnitten werden; geschähe es zu stark, so triebe er des Seitenholzes zu viel; ließe man ihn zu lang, so würde es an Setienästen in gehörigem Abstand ermangeln. — Leicht will er oft die Seitenzweige frech überwachsen, da obbesagtermaßen der Saft am stärksten in die Höhe wirkt. Solches aber kann man vielfältig auch dadurch hemmen, daß man ihn zur Zeit seines stärksten Triebes im Jahr mit einer angebundenen Schnur seitwärts biegt, und in einer solchen schiefen Lage fest macht, als welches seinen Trieb sehr hemmt. Jedoch muß das Band in den leztern Monaten des Sommers wieder losgemacht werden, damit nicht ein allzuträger Umlauf seiner Säfte entstehe. —

Die zur ersten Anlage erzogenen oder stehengelassenen Seitenäste müssen nun, nebst dem Mittelzweig, um viel Laubholz zu treiben, jährlich verstuzzet werden, und zwar die Seitenäste jederzeit mehr, als der Herzstamm, der ohnedem, wie alle gerade Zweige, frech genug wächst. — An einem jeden Seitenzweig muß über einem solchen Auge geschnitten werden, das gegen den Herzstamm zu stehet. — Wo Lükken auszufüllen sind, wird über einem schiklichen Auge gestuzt, das auf die Lükke hinweiset, und zwar scharf, wenn es auch bis ins alte Holz gienge. — Die jungen Birnpyramiden, welche auf 4 Fuß hoch gar kein Aestchen haben, sondern nur einen geraden Schuß, bezweigen sich an jedem Auge zweyfach, und geben unter allen die schönsten Pyramiden im zweyten und dritten Jahr, durch einen ihnen angemessenen Schnitt. Man verkürzet sie nemlich

nach Verhältniß ihrer Dikke auf 3 oder 4 Fuß, und läßt ihnen oberhalb keine Seitenzweige, wenn sie deren allenfalls hätten, damit nicht der Saft blos in dieselben treibe, sondern bemüßiget werde, von unten an in alle Augen gleichstark zu wirken, und allda die schlafenden Augen auszutreiben. — Hat die Pyramide ihre gehörige Gestalt und Größe erreicht, daß sie nun auch Früchte trage, so wird nach obigen Grundregeln und der unten vor Augen dargestellten Weise mit dem jährlichen Schnitt weiter damit verfahren.

§. 7.

Schnitt des Kesselbaums.

Die niedrigen und halbstämmigen Kesselbäume müssen durch mäßigen Schnitt bey munterem Wuchs erhalten und durch etliche um sie gelegte und allenfalls durch Pfähle befestigte Reife, an welchen die Zweige anzubinden sind, in eine hohle Gestalt gebracht werden. Die ganze Krone darf nicht über 6 oder 7 Fuß hoch werden.

Die Hauptäste des Kessels müssen, wie bey einem jeden Zwergbaum, solche Zweige seyn, die den stärksten Wuchs haben, daß man auch daraus etwas schönes erziehen kann. Die Hauptäste oder Mutteräste müssen sich um den Stamm in gleicher Weite und Abstand austheilen, und die aus denselben erwachsenden Zweige dürfen nie gerade und senkrecht aufstehen, sondern müssen immer schräg gebunden werden und in einer symmetrischen Ordnung liegen, daß die Krone vollständig mit Zweigen und Laub besezt, und doch nicht verworren sey, ungezwungen und doch nicht wild, lüftig, aber doch nicht leer, noch mit Lükken. — Die Früchte aber müssen allenthalben gleich ausgetheilt stehen. — Da ist nun hierbey darauf genau zu sehen, daß keine Seite die andere überwachse, sondern das möglichste Gleichgewicht der Aeste erhalten werde: sodann, daß kein unschikliches nach innen oder auch gegen außen wachsendes verworre-

worrenes Gemenge von Zweigen aufkomme. — Diese Absicht ist besser zu erreichen durch das Abzwikken der Augen ehe Zweige daraus werden, als durch das Abschneiden der Zweige selbst, die schon andern Saft geraubt haben, und wodurch nur unnöthige Wunden verursacht werden. —

Was für ein Ast an dem Kesselbaum solle beschnitten oder verstuzt werden, muß über keinem solchen Auge geschehen, das in den Kessel hinein siehet, denn sonst erwächst daraus ein unrechter Zweig, der weggeschnitten werden müßte; denn inwendig muß dieser Baum hohl und ohne Aeste seyn. —

Will man im Kesselbaum Lükken mit Zweigen bekleiden, so müssen die demselben nächste Aestchen, und zwar die saftvollesten und treibendsten tief ins alte Holz dicht über einem solchen Auge verstuzt werden, das nach der Lükke hinweiset und also sein Reis dahinein richten wird. Füllt es solche nachher noch nicht aus, so schneidet man im folgenden Jahr diesen Zweig eben so tief, wie jenen, aus welchem man ihn selbst erzwungen hat. — Ausserdem kann man auch die Lükke bisweilen durch einen benachbarten dienlichen Ast ausfüllen, wenn man solchen im Frühjahr mit einer Schnur in die Lükke hineinziehet und in der Nähe anbindet, daß er darin bleiben muß. Im Herbst ist seine gezwungene Beugung fest und bleibend gewachsen, daß man die Schnur wegnehmen kann.

§. 8.

Schnitt der Buschbäume und Zwerghekken.

Der Schnitt bey den freystehenden Buschbäumen, und den mit solchen verwandten Obstzwerghekken muß unter allen der schärfste seyn, zumal da leztere auf Paradies- und die Birnbuschbäume auf Quittenstämmchen veredelt sind, und man bey ihnen starke Zweige verlangt, damit sie die Schwere der Früchte tragen können, ohne sich zu beugen, weil sie keine Stüzze haben

haben und nicht geheftet sind. Doch müssen ihre Sommerschosse nicht ganz weggeschnitten werden, sondern ein Theil von denselben stehen bleiben, daß die Hekke jährlich etwa eine Hand breit höher werde. Haben sie nun aber ihre verlangte Höhe und Breite und der Buschbaum seine Gestalt (wozu man obbesagtermaßen auch kleine Reife anlegen kann), so wird ihnen kein Holz weiter aufgesezt, und können sie alle Frühjahre mit dem Messer oben in Gleichheit geschnitten werden. — Wird dieses Obstgesträuch zu breit, so werden die zu den Seiten stehenden Aeste über einem solchen Auge verstuzzet, das gegen innen hinein weiset: ist es aber zu schmal, so werden sie über lauter solchen Augen beschnitten, die von dem Innern der Büsche herausstehen: nur muß man innerhalb nicht zu viel Zweige aufkommen lassen, damit Luft und Sonne die Früchte gut reifen.

Man kann auch, besonders wenn man etwas hohe Obsthekken haben will, folgende Sorten, die auch, auf starktreibenden Kernstämmen veredelt, bald Früchte tragen, anwenden und auf Kernwildlinge veredelt sezzen: die meisten von den Kalvillen: die Rosenäpfel, dabey die Pigeons: Passe pomme ꝛc. viele von den Peppings, worunter vorzüglich der englische Goldpepping: die Goldrenette des du Hamel: die Anis- oder Fencheläpfel ꝛc. Man hat zugleich dabey den großen Vortheil, daß nicht leicht der Brand oder Krebs hier und da Lükken macht, wie bey denen auf Paradiesäpfel veredelten Sorten.

§. 9.

Von der Tragzeit eines Zwergbaums und von dem Zwergbaumschnitt und Behandlung solcher Bäume, welche zu frühe auf Frucht treiben, und solcher, die allzulange nichts als Holzäste machen.

Die Tragzeit eines Zwergbaums soll man erst eintreten lassen, wenn der Baum groß genug ist und seine Stelle bekleidet hat, damit er auch groß und dauerhaft werde. Denn es verhält sich hier im Pflanzenreich,

reich, wie im Thierreich. Allzufrühe Früchte erschöpfen die Natur. — Dieses bey dem Zwergbaum, der dazu oft sehr geneigt ist, zu verhüten, muß man den Schnitt nach der Natur des Baums, nach seinem Trieb, nach seinem Erdreich, nach seinem Wildling, nach seiner Lage ꝛc. richten. Des Wildlings vom Paradiesapfel oder Johannisapfel, wie auch des Quittenstamms Natur ist bekanntlich, daß er gar bald, besonders ersterer, auf Frucht treibe. Diesen Trieb muß der Gärtner aus allen Kräften mäßigen, manches Tragholz zu Zugholz machen, und manches schöne Fruchtreis ins Messer fallen lassen, und bis ins alte Holz wegschneiden, nur damit er desto häufiger Holzreiser treibe. Denn was nuzzet es, wenn der junge Baum voll der schönsten Früchte hängt, und kein neues Holz treiben kann, daran er auch in der Zukunft Früchte geben mag? Seine Kraft wird frühzeitig erschöpft, die vor ein Paar Jahren tragbare Fruchtästchen sterben ab und werden dürre Stümpe. Unten wird der Baum kahl, und hat kein junges Holz, um daran neue Fruchtknoten zu erhalten: oder er trägt als ein entkrafteter Baum kleine, unvollkommene schlechte Früchte, bekommt den Krebs und stirbt ab.

Ausser denen auf zwergartigen Grundstämmen veredelten Zwergbäumen giebt es aber auch manche Sorten, die gerne allzubald Frucht ansezzen, wie der Goldpepin, Kavil ꝛc. — Auch hier muß man ihren Trieb mäßigen, wenn sie zuviel thun wollen, und wo es sich thun läßt, das Fruchtholz zu laufend Holz schneiden und anwenden.

Bey solchen aber, die wenig Laubholz und dagegen lieber schon Tragholz machen, weil sie wenige und schwache Wurzeln haben und auf einem magern Flek stehen, muß man zugleich bey ihrem scharfen Verstuzzen mit guter Erde ihnen zu statten kommen.

Was nun aber diese Art Zwergbäume betrifft, die in ihrer Jugend eine natürliche Wildheit in

ihrem

ihrem Wuchs äußern, so müssen solche wie feurige Temperamente junger Leute behandelt werden. Ihr Feuer und Trieb darf nicht sogleich erstikt werden, daß man sogleich, ehe sie etwas vertobt haben, nur auf Frucht schneiden und die Holzäste kurz greifen wollte, sondern ihre Wildheit muß anfänglich durch Aufsezzung mehrern Holzes zu Vertheiluug ihres starktreibenden Saftes dahin gebracht werden, daß sie sich zum Fruchttragen anlassen. Ein solcher Baum muß häufig ausser der Regel *) behandelt und im ersten und zweyten Jahr viel auf Gabelholz geschnitten werden, nicht aber auf Knotenholz. Er muß zum Tragholz die ganzen Hakenäste behalten, nur daß oben die Spizze mit einem Auge geknikket wird. — Sollte er auch darauf in seinem dritten Jahr in seiner Wildheit fortfahren, und keine Frucht ansezzen wollen und auch das Knotenholz zu laufend Holz machen, so muß man ihn wieder so behandeln und noch einmal viel auf Holz schneiden, bis er ausgetobt hat. Findet man sodann, daß er bezähmt ist, so kann er weiterhin nach der Regel behandelt, und viel auf Knoten oder Fruchtholz geschnitten werden. — Daher kommt es, daß ein solcher Zwergbaum auf Wildling ein oder zwey Jahr, oder bey einem sehr

*) Der Zwergbaumschnitt ist in Frankreich zuerst in Aufnahme gekommen und geübt worden, und ist als der beste und der Natur gemäßeste befunden und angenommen: Quintinye und du Hamel haben sich seit 100 Jahren besonders um ihn verdient gemacht. — Nach dieser Methode ist unter andern die Regel, daß der Baum alle seine Früchte an kurzem Holz tragen soll (wovon weiter unten mehreres). Zu dem Ende werden die zu Frucht dienlichen Aeste kurz, auf wenige Augen, geschnitten. Das gilt aber nur bey ausgebildeten Zwergbäumen des Kernobstes, die ihr Spalier oder sonstige Figur hinlänglich bekleiden und ihre völlige Tragbarkeit erlanget, und also, so zu sagen, in ihrem männlichen Alter stehen. In der Jugend aber, da sie noch vielen wilden Trieb haben, müssen sie vielfältig außer der Regel behandelt und mancher Zweig lang belassen werden, der kurz geschnitten werden müßte, wenn der Baum schon in seiner Ordnung und Ausbildung wäre. Hierbey muß sich die Klugheit des Gärtners üben, wie die des Erziehers der Jugend.

sehr wildtreibenden wohl drey Jahre später trägt; aber das kommt in der Zukunft desto reichlicher ein, der Baum wird größer, schöner, gesunder, und macht wegen seiner Kraft größere und mehrere Früchte.

Kommen bisweilen bey einem Zwergbaum solche Umstände zusammen, daß er einen dem Anschein nach unbezwinglichen Trieb in Laubholz äußert: er ist z. B. fehlerhaft veredelt und als eine von Natur stark treibende Sorte auf einen starktreibenden Wildling okulirt, und stehet auch in einem triebigen Boden und günstigen Sonnenlage, so ist eines dieser folgenden Mittel sehr dienlich, und das lezte unfehlbar, seinen wilden Trieb zu mäßigen und ihn zum Tragen zu bringen: Entweder verstuzze man ein Jahr lang seine Aeste gar nicht, und schneide lieber die unschiklichen Aeste ganz weg: oder man binde seine lang geschnittenen Zweige gekrümmt an, wie man an starktreibenden Weinstökken mit Bögen zu thun pflegt, die sodann die meisten Früchte ansezzen, so, daß bey Uebermaaß dieser Bögen endlich der Weinstok gar entkräftet wird. Durch solche schiefe Lage und Krümmung wird ein langsamerer Umlauf der Säfte bewirkt, als welcher Tragaugen und Früchte bringt. Darum treiben die Bogenreben die meisten Trauben. Uebrigens zeigt sich der Trieb des Safts in den unterschiedlichen Augen eines Bogens in folgender Ordnung: der stärkste Trieb gehet in den Knopf, der am höchsten am Bogen steht, und giebt derselbe den stärksten Zweig. Die andern werden immer schwächer, je weiter sie von diesem abstehen. — Liegt der Zweig flach und gerade aus, so wird der Zweig aus dem äussersten Auge der stärkste; die übrigen zurükstehenden nehmen immer ab, je weiter sie sich vom Ende des Zweigs entfernen. — Ferner treiben die Augen, so über sich stehen, gemeiniglich stärker, als die unten gegen die Erde zu sehen. Wenn also das lezte Auge auf der untern Seite, und das vorlezte auf der obern stehet, so wird dieses einen stärkern Zweig austreiben, als das am Ende unter sich stehende. — Wol-

Wollen aber allenfalls diese vorbemeldete beyde Mittel nichts helfen, einen Baum zum Fruchttragen zu bringen, so lasse man nur ganz oben am Baum einen Ast gerade in die Höhe austreiben, bilde oben an demselben eine Art von Krone, und schneide den untern Baum regelmäßig fort; schon im zweyten Jahr wird er Früchte genug tragen, und sein Trieb gemäßiget seyn. Alsdenn kann man das obere Bäumchen, den in die Höhe gegangenen Ast, abschneiden.

§. 10.

Schnitt des Zwergbaums überhaupt, nach seiner Bildung und bey seiner Tragbarkeit.

Bey dem Schnitt eines erwachsenen und tragbaren Zwergbaums muß zuförderst das Augenmerk auf die Holzzweige gerichtet werden, als welche die wesentlichsten Theile des Baums und die Mütter aller andern Zweige sind. Man muß daher trachten, stets eine hinlängliche Anzahl von der besten Beschaffenheit zu haben. Man fängt unten am Baum an, und schneidet die schönsten und besten Holzzweige, die am Ende des lezten Schnitts hervorgekommen sind, von 5 bis 12 Zoll lang, nachdem der Baum schwach oder stark treibt. Birnbäume auf Wildlingen, die noch stark treiben, können wohl 14 bis 15 Zoll behalten. Da sich aber hier nichts Gewisses sezzen läßt, so muß man sich diesen Maaßstab machen, und obige Grundregeln und Anfangsgründe zum Zwergbaumschnitt in Rükerinnerung bringen:

Ein starker, flüchtig wachsender Baum muß lang, und ein schwacher kurz geschnitten werden. *)

Hin-

*) Die Bedeutung des langen oder kurzen Schnitts bestimmt die Stärke oder Schwäche eines Baums. Wenn man einen Zweig bey einem starktreibenden Baum 10 bis 12 Zoll lang lässet, so ist er lang geschnitten. Bey einem schwachen Baum aber ist das Reis auf 6 Zoll geschnitten, eben so lang. Bey dem starken aber ist 6 Zoll ein kurzer Schnitt: bey dem schwachen 2, 3 bis 4 Zoll

Hingegen muß man unterhalb alle schwachen und ganz geringen Zweige wegnehmen (wenn sie anders nicht ganz unentbehrlich sind, leere Plätze auszufüllen, oder solchen zuvorzukommen). Denn solchergestalt bleibt der Saft in wenigen starken Aesten beysammen, wo er leichten Durchgang findet, der seine Wirkung nicht hindert, sondern unterhält und vermehret. Was aber das Fruchtholz unten herum betrifft, so läßt man nur so viel stehen, oder schneidet nur so viel auf Knoten, als zur Besezzung des Baums nöthig ist, und schneidet die schwachen Fruchtzweige weg, die nichts tüchtiges ernähren könnten. —

Wie man nun vom Schneiden des untern Theils des Baums gegen die Mitte kommt, so schneidet man schwächere Zweige zu Holz, nemlich die stärksten von den mittelmäßigen, die aber auch kürzer geschnitten werden, als die untern.

Oben am Baum schneidet man auch nicht wie unten den stärksten Zweig zu Holz, der am Ende des lezten Schnitts hervorgekommen, auch nicht den schwächsten unter den zween stärksten, wie in der Mitte des Baums, sondern man verkürzet den leztern Schnitt von einem mittelmäßigen, am besten Orte stehenden und recht gut beschaffenen Zweig, den man unter denen aussucht, die unterhalb der stärksten stehen. Dergleichen fehlen selten unter den im vorigen Jahr geschnittenen Zweigen bey einem gesunden und lebhaften Baum. Diese mittelmäßigen Zweige schneide man zu Holz, sie mögen Fruchtknotten haben oder nicht. Durch die Wegnehmung der obersten Zweige werden sie stark genug werden, da der meiste Saft sich in die Höhe begiebt und daselbst am meisten wirkt.

Was nun aber das Fruchtholz betrifft, das oberhalb stehen bleiben und aufgeschnitten werden soll, so darf es nach der Beschaffenheit des Baums so viel seyn, als ohne Unordnung zu verursachen seyn kann, es wäre denn, daß der Baum durch die Fruchtbarkeit des vorigen Jahres erschöpft worden und der Ruhe nöthig hätte.

Alle

Alle falsche Holzzweige und Wasserschosse nimmt man weg, wo es nicht höchst nöthig ist, sie anzuwenden und anders zu behandeln. Hier bey diesen ausgewachsenen Bäumen brauchen sie nicht mehr, als wie vorhin bey den noch jungen und triebigen Bäumen auf Stumpen geschnitten zu werden.

§. 11.

Von der Zeit, die Zwergbäume zu beschneiden.

Sobald der Baum seine Blätter abgeworfen und durch die Kälte sein Saft sich verdikket hat, so geräth er in eine Art von Schlaf und Unempfindlichkeit. Man kann ihn daher von der Zeit an, bis der Saft wieder in Bewegung und Trieb tritt, nach Gefallen behandlen und den ganzen Winter durch schneiden, und sind auch zumal am Kernobst seine Fruchtaugen kennbar. Jedoch da bisweilen ein strenger Frost bey den äußersten Augen eines geschnittenen Zweiges mehr eindringen oder auch einige Austroknung verursachen kann, so ist der März etwas rathsamer zu diesem Geschäfte; bey Baumarten aber, die ein lokkeres Mark haben, wie zumal bey den Pfirschen (wovon aber im folgenden Kap. besonders gehandelt wird), halte ich es durchaus nicht für zuträglich, sie vor dem März zu beschneiden. Auch von Kernobst sollen frisch ausgesezte Bäume, weder hochstämmige, noch Zwergstämme vor dem März beschnitten werden.

§. 12.

Vom Anheften der beschnittenen Bäume, und vom zweyten Heften.

Daß die Zweige der beschnittenen Spalietbäume sogleich bey oder nach diesem Geschäft ordentlich angeheftet werden, verstehet sich von selbsten, und lehret anbey das Augenmaaß, daß die Aeste gleichweit aus einander stehend angebunden werden; wie denn selbst die Einrichtung der queerlaufenden Geländerlatten, die oben auf einen halben Fuß Rheinl. Abstand angegeben

ben sind, die Anleitung geben. Man muß nicht mehrere Aeste zusammen in ein Band binden, sondern jeden besonders, damit nicht der Baum an einem Ort zu buschig und am andern zu blos sey. Die Zweige sollen sich niemals kreuzen, oder über einander weggehen, wo es nicht die äußerste Noth erfordert, eine Lükke zu bedekken. Kann bisweilen das Ende eines Zweigs die Latte nicht erreichen, um allda angebunden zu werden, so faßt man solches mit einem Band auf und heftet das Ende des Bandes an die Latte. Die Krümmen und falschen Wendungen der Zweige richtet man gerade durch die Bänder, wie auch die Zweige, die mit dem Ende gegen die Mauer zu stehen, an die äußere Seite des Lattenwerks. Durchgehends aber muß das Anheften zierlich und mit Achtsamkeit und Sorgfalt geschehen, daß alles schön und regelmäßig stehe. — Daß das Band nicht über ein Auge gehe; daß solches nicht allzufest zugezogen werde und die Rinde verlezze rc. ist kaum nöthig zu erinnern. — Die Bänder zu diesem Anheften bestehen am besten aus zähen Weiden, sogenannten Bandweiden, die entweder noch grün sind, oder in Wasser eingeweichet worden, daß sie zähe geworden und nicht mehr brechen. Bindfaden oder Schnüre taugen nicht, weil sie die Rinde leicht durchschneiden.

Das zweyte Anheften aber, welches gegen das Ende des Julius geschiehet, darf nicht mit Bandweiden geschehen, als welche für die erwachsenen zarten Reiser zu hart sind und sie beschädigen würden, sondern mit Binsen oder Mattenbast und dergleichen. — Uebrigens hat dieses zweyte Anheften wieder zum Endzwek, daß die neuerwachsenen Zweige in ihre gehörige Ordnung gerichtet, und sowohl vor dem Abwerfen des Windes gesichert, als auch die Zierlichkeit des Spalierbaums erhalten werde. — Ja den ganzen Sommer hindurch muß ein jeder loser Zweig nach seiner Ordnung angeheftet werden.

§. 13.

§. 13.

Vom Ausbrechen und Abzwikken der jungen überflüssigen Triebe und der entbehrlichen Augen.

Es ist schon oben bey verschiedener Gelegenheit erinnert worden, wie zuträglich das Ausbrechen und Abzwikken der jungen Triebe und das Abdrükken der entbehrlichen Augen bey allen Arten von Zwergbäumen sey. Es ist nicht nur höchst vortheilhaft bey dem Steinobst und zumal den Pfirschen, sondern auch beym Kernobst thut es sehr gute Dienste. Man ersparet nicht nur dem Baum vielen Saft, den er unnüz in die Zweige, die doch aufs Frühjahr weggeschnitten werden müßten, verschwendete, und manche Wunden, die ihm alsdenn gemacht würden, auch sich selbst viele Mühe beym Beschneiden, sondern es wird auch der Baum leichter in seiner Ordnung und sein Safttrieb in mehrerer Gleichheit erhalten.

Dieses Ausbrechen der Triebe geschiehet hauptsächlich gegen das Ende des May. Um diese Zeit sind die an den geschnittenen Aesten ausgetriebenen Zweige hinlänglich ausgesprosset, um entscheiden zu können, was für die Zukunft dienlich und wie sie zu behandeln seyen, und was denn überflüssig befunden wird, das wird mit dem Daumen weggedrukt. Diese Methode ist besser, als das Wegnehmen der Zweige mit dem Messer oder das Abzwikken mit den Nägeln. Denn bey lezterer Weise und bey dem Messer kommen allermeist wieder junge Triebe nach, aber bey dem Abdrukken gehet gleichsam die Wurzel und der innerste Keim mit hinweg. Es verstehet sich aber von selbst, daß alle Zweige, die schon etwas hart geworden sind, mit dem Gartenmesser hinweggenommen werden müssen und nicht ausgebrochen werden dürfen, sonst würde solches schädliche Verwundungen geben und der Ast, worauf der Zweig stehet, verlezzet werden.

Das Abzwikken der jungen Triebe gehet zwar haupsächlich nur die Steinobstbäume an; jedoch

doch ist es auch vielfältig bey Kernobstbäumen sehr dienlich und anwendbar, wenn man entweder zur Zeit des Safttriebes, da man keinen Ast wegschneiden darf, einen frechen Trieb, ein Wasserschoß ꝛc. in seinem Trieb mäßigen und aufhalten, oder wenn man von einem Zweig Nebentriebe haben will ꝛc. und sodann entweder nur die äußerste Spizze des Zweigs, oder solche bis zum fünften oder sechsten Blatt abzwikket.

Das **Abschieben oder Abdrukken der unnüzzen Augen** mit dem Daumen leistet eben die Dienste, als das Ausbrechen der jungen Triebe, wenn im Frühjahr oder bey dem Schnitt solche Augen weggeschafft werden, die am Baume unrechtstehende, überflüssige oder schädliche Zweige austreiben würden; durch welches Zuvorkommen ebenfalls dem Baum viel Saft ersparet und Wunden verhütet werden.

Allein alle diese Verrichtungen erfordern eben so viele Kenntniß, Nachdenken, Aufmerksamkeit und Erfahrung, als der Baumschnitt selbst. Beym Schnitt kann man öfters noch ein Versehen nach der Hand verbessern; aber wenn ein nöthiger Zweig, ein nüzliches Auge ausgebrochen ist, so ist es verloren. Wer daher noch keine Uebung darinnen hat, der breche nichts mit zweifelhaften Gedanken ab, ohne überzeugt zu seyn, daß es ein schädlicher oder ganz unnüzzer Zweig sey z. B. solche Augen oder Zweige, die gegen die Mauer wachsen oder gerade vorne heraus: falsche Holzzweige, die aus dem Stamm kommen, jedoch wenn sie nicht nöthig sind, leere Pläzze auszufüllen, oder Zweige zu ersezzen, die durchs Tragen geschwächt sind: ferner die doppelt und dreyfach aus einem Knoten kommen, und von denen man nur den besten gebrauchen kann. — **Das Ausbrechen der Früchte vom Kernobst** überlasse man dem Junius und Julius, da der Baum seine überflüssigen Früchte selbst fallen läßt, und dem Wind und Wetter, das sie öfters genugsam vermindert.

Drittes Kapitel.

Ausübung und Vorzeichnung des Schnittes der Zwergbäume vom Kernobst.

§. 1.

Vorerinnerung.

Um die in den vorhergehenden Kapiteln gegebene allgemeine und besondere Regeln vom Zwergbaumschnitt des Kernobstes durch die Ausübung einigermaßen zu erläutern, und in etwas anschaulich zu machen, habe ich einige Vorzeichungen beygefügt. Ich habe dazu allermeist Pyramiden von Aepfeln und Birnen theils auf zwergartige Mutterstämme, theils auf starktreibende Wildlinge veredelt, erwählet, weil sie den wenigsten Raum einnehmen, und der Schnitt im Grunde ein und derselbe ist, ob bey dieser oder jener Figur. Auch sind sie hier nicht eigentlich nach der Natur gezeichnet, wie sie ringsum mit Zweigen bekleidet sind, da es gegenwärtig nicht darauf ankommt, sondern nur auf die Deutlichkeit der kurzen Erklärungen der Ursachen, warum so und nicht anders geschnitten worden. Die vordern und hintern Aeste sind gleichsam auf die Seiten gedrängt, weil sonst wegen den vielen und mehrern Zahlen Undeutlichkeit und Verwirrung entstanden wäre.

Die Muster sind vielfältig unvollkommen mit Vorsaz angeführt, und mit Fehlern im vorjährigen Schnitt oder in ihrem Wuchs überhaupt, um Gelegenheit zu geben und zeigen zu können, wie auch Fehler zu verbessern seyen, die öfters der geschikteste Gärtner aus Unvorsichtigkeit oder durch die Eilfertigkeit begehet, auch nicht jeder Stamm, zumal auf zwergartige Wildlinge veredelt, bey allem Fleiß des Gärtners seiner Erwartung entspricht und seine Hoffnung erfüllet.

§. 2.

§. 2.

Vorzeichnung des Schnitts einer tragbaren Birnpyramide auf Quitten. Taf. III. fig. 1.

1) Ein Holzast mit 3 Zweigen. — a wird auf 3 Augen zu Holz geschnitten. Die übrigen Zweige fallen ins Messer.

[Weil der vorjährige Schnitt zu lang war, und nun, wenn diese Zweige stehen blieben, eine unförmliche Länge dieses untern Astes entstehen, und die Pyramidalgestalt verdorben würde, so werden sie weggeschnitten.]

2) Hat 4 Zweige. — Der erste wird zu 6 Augen geschnitten, [— sonst nur auf 4 Augen. Weil aber neben am Stamm Holz nöthig ist, so müssen mehrere Aeste angezogen werden, um die Lücke zu bekleiden.] Der zweyte wird auf Knotenholz geschnitten: der dritte auf laufend Holz zu 4 Augen, und der vierte fällt ins Messer.

3) Hat 3 Zweige — a ist ein Blütheknopf. b wird zu Knotenholz auf 3 Augen geschnitten. c auf 4 Augen zu Holz. d fällt ins Messer.

4) 2 Aeste — welche auf 4 Augen geschnitten werden zu Gabelholz.

[Nach der Regel des französischen Schnitts müßte der Zweig a auf Knoten zu Frucht geschnitten werden; weil aber wegen Blöße hier Holz nöthig ist, so werden beyde Aeste auf Holz geschnitten.]

5) Wird an dem kleinen Aestchen abgeschnitten, damit das Aestchen Trieb bekomme zu einem Holzast.

[Weil Holz in der Gegend nöthig ist. Sonst würde das kleine Aestchen zu Fruchtholz geschnitten und das andere zu laufend Holz. Steht jedoch dahin, ob es einen Holzzweig mache.]

Dann folgen 5 Tragknospen.

6) Ein verunglückter Ast, der fast am Stamm abgebrochen worden. — Ist zu erwarten, ob noch aus einem schlafenden Auge allda ein Reis entstehen möchte.

7) Ein klein Fruchtholz, das zu Leitholz verwendet und auf 3 Augen geschnitten wird, weil es darunter kahl ist.

8) Ein Holzast mit 3 Tragknospen — wird zu Holz auf 3 Augen geschnitten.

9) Eben so.

10) Ein laufend Holz, das auf 3 Augen geschnitten wird.

11) Ein laufend Holz auf 3 Augen.

12) Desgleichen.

13) Der Zugast — wird auf 6 Augen gesezt.

[Eigentlich sollte er nur 5 Augen behalten. Aber weil der Schnitt vom vorigen Jahr das Knie dahin macht, so muß das oberste Auge, das die Verlängerung des Zugastes macht, hinein stehen auf den Schnitt zu, um die senkrechte Gleichheit zu halten.]

§. 3.

Beschreibung des Erfolgs des vorhergehenden Schnitts, und Vorzeichnung des Schnitts eben dieser Birnpyramide im folgenden Jahr. Tafel III. fig. 2.

1) Dieser im vorigen Jahr auf 3 Augen geschnittene Ast hat 2 Zweige getrieben, und das mittelste Auge blieb schlafend. [Die Zweige sind schwach, weil der Baum oben zu viel Zug bekommen.]

a wird auf 4 Augen geschnitten zu Holz, [das aufs zukünftige Jahr zu Gabelholz geschnitten wird, weil Holz nöthig ist.]

b fällt ins Messer, [weil es nach dem Stamm zu stehet.]

2) Der erste Zweig a hat sich zu Tragholz angelassen, [weil der Zug zu stark oben hinaus gieng.] Dieses bleibt, und bekommt aufs Jahr Frucht. b war zu Knotenholz geschnitten, und bekommt auf folgendes Jahr Blüthe, und zwar gewisser als a, weil es jung Holz ist.

c war

c war auf 4 Augen geschnitten, davon blieben 2 schlafend. Die äussersten Augen trieben die Zweige d und e.

d wird auf 4 Augen zu Holz geschnitten.

[Stünde dieser Zweig auf der andern Seite, oder wäre der Baum auf Wildling veredelt und nicht auf Quitten, da er ohnedem gerne Frucht ansezzet, so würde dieser Zweig auf Knoten zu Frucht geschnitten. Weil er aber gut zu Holz taugt auf die Seite, wo es nöthig ist, so wird er zu Holzzweig geschnitten.]

e wird auch auf 4 Augen zu Holz geschnitten, und also hier ein Gabelholz gemacht.

3) a trägt dieses Jahr Frucht.

b war auf 3 Augen zu Knotenholz geschnitten; weil aber nun in dieser Gegend Holz nöthig ist, so wird er auf 5 Augen zu laufend Holz geschnitten.

c war auf 4 Augen zu Holz geschnitten, und wird nun wieder auf 4 Augen zu laufend Holz geschnitten.

[Weil dieser Zweig viel stärker ist als b, so wird c ein Auge weniger geschnitten, damit b desto gewisser zu Holz und nicht zur Frucht sich anlegen müsse. Denn solchergestalt gehet der Saft mehr nach dem langen Zweig.]

4) Dieser Ast, der auf Gabelholz geschnitten war, trieb 4 Zweige. — a wird zu Holz geschnitten auf 4 Augen. b ein Fruchthölzlein — bleibt ganz und wird oben geknikt, damit das äusserste Auge nicht austreibe, sondern das Aestchen sich in sich selbst verstärke, und desto gewisser Blütheknöpfe mache. c wird auf Knoten, und d auf 4 Augen zu laufend Holz geschnitten.

5) War ein Traghölzchen, und wurde versucht, es voriges Jahr zu Holz treibend zu machen, aber es hat auf dieses Jahr Frucht angesezt.

x) Von den 5 Tragaugen hat sich ohne Schnitt das dritte x zu Holz angelassen, das hier wegen der Blöße wohl zu statten kommt, und wird nun auf 4 Augen zu laufend Holz geschnitten.

6) Der Stumpen vom abgebrochenen Ast wurde dürre, und wird weggeschnitten.

7) Hat es gemacht wie 5 und wurde Blüthholz.

xx) Hatte voriges Jahr zwey Früchte, und diese zogen anstatt neuer Blüthknöpfe ein laufend Holz herbey, [welches der Zug des Safts nach oben hin verursachte] und wird nun solches auf 4 Augen zu laufend Holz geschnitten.

8) Das mittlere Auge blieb schlafend. — a wird nun zu Knotenholz auf 3 schlafende Augen geschnitten. b zu 3 Augen auf laufend Holz. — Die übrigen Traghölzchen bleiben.

9) Von den 3 Tragaugen ist a zu einem Holzzweig erwachsen, und wird nun auf Knotenholz zu 3 Augen geschnitten, und b auf 4 Augen zu laufend Holz. — Der Stozzel, an welchem die 2 äußersten Augen zurükgeblieben waren, [weil das unterste Auge stark trieb,] wird weggeschnitten, weil da kein Zweig mehr hervorkommen könnte.

10) Hatte das äußerste Auge stark getrieben, die hintersten 2 blieben schlafend. — Jenes wird auf 3 Augen zu laufend Holz geschnitten.

11) Ist gleiches Verhältniß.

12) Hat das äußerste Auge stark getrieben, und wird nun zur Spizze genommen mit 3 Augen, und die alte Spizze fällt ins Messer.

[Es wird aber nicht nur diese alte Spizze weggenommen, sondern auch der neuen nur 3 Augen darum gelassen, damit unten der Baum mehr Kraft bekomme, und die untern Reiser in Wuchs gesezzet werden, und sonderlich die Gabelhölzer nicht zu Frucht, sondern zu Holzzweigen anschlagen.]

§. 4.

Vorzeichnung des Schnitts einer jungen Zwergpyramide auf starktreibendem Birnwildling. Taf. III. fig. 3.

1) Ein Holzast: — wird auf 6 Augen geschnitten.

2) Desgleichen.

3) Ein Holzast: — auf 4 Augen.

4)

4) Ein Holzast mit einem Fruchtast, der unvermuthet aus dem schlafenden Auge gekommen: [— Beweis seiner Kraft: —] a der Fruchtast wird auf 3 Augen zu Frucht geschnitten und b zu laufend Holz auf 4 Augen, oberhalb dem vorjährigen Schnitt.

5) Holzast: — auf 4 Augen.

[Die schlafenden 3 Augen können aufs Jahr Frucht ansezzen, das aber nicht zu verbürgen ist. Sezzen sie nun Frucht an, so wird im Frühjahr eben der Schnitt so gemacht auf 4 Augen.]

6) Ein Holzast mit einem Fruchtzweig: — der Holzast wird gehörigermaßen auf 4 Augen geschnitten, dem Fruchtast aber nur oben die Spizze abgekneipt.

[Weil nun jener dem Fruchtholz den überflüssigen Saft ableitet, so muß dieses aufs folgende Jahr Frucht ansezzen. — Nach dem französischen Schnitt müßte der Fruchtast auf 3 Augen geschnitten werden. Allein hier bey dem starken Trieb des Baums wäre es ungewiß, ob nicht Holz aus den schlafenden Augen käme.]

7) Laufendes Holz: — auf 4 Augen.

8) Eben so. 9) Desgleichen. 10) 11) und 12) ebenfalls.

13) Die Spizze oder der Leitast: — wird auf 10 Augen geschnitten, die alle auf Holz gearbeitet werden.

[Es werden also dem Baum, weil er frech, und unten zu Frucht geschnitten ist, 4 Augen mehr aufgesezt, sonst könnte er seine Gewalt nicht austhun. — Von diesen 10 ausgetriebenen Knoten wird jedem das äußerste Auge weggebrochen.]

Sollte nun die Blüthe zu Grunde gehen, und also der starke Saft nicht durch die Frucht verzehret werden, so muß der Baum das folgende Frühjahr, wie diesmal, behandelt und geschnitten werden. Im Fall er aber 4 bis 5 Früchte gehabt, so wird im Schnitt 1 Auge abgebrochen. Sonst wenn er wieder so hoch geschnitten würde, so würde er unten kahl.

§. 5.

§. 5.

Beschreibung des Erfolgs des vorhergehenden Schnitts, und Vorzeichnung des Schnitts eben dieser Birnpyramide im folgenden Jahr. Taf. III. fig. 4.

x) Ein erst dieses Jahr aus dem alten Holz ausgetriebener Zweig, — [ein Beweis vom starken Trieb des Baums] der auf 5 Augen zu laufend Holz geschnitten wird.

1) Der vorjährige auf 6 Augen geschnittene Ast hat 3 Zweige getrieben. a wird zu Knotenholz geschnitten auf 2 Augen, b zu laufend Holz auf 4 Augen und c fällt ins Messer.

2) Hat einen Zweig getrieben und 1 Blütheauge. — Jener wird nun auf 3 Augen [weil der zweyte Schnitt etwas lang war] geschnitten.

3) Bey diesem voriges Jahr auf 4 Augen geschnittenen Ast hat das hinterste schlafende Auge einen Blütheknopf x angesezt, und 3 Zweige getrieben. — a wird zu Knotenholz geschnitten. b ein Fruchtholz, das [außer der Regel] ganz bleibt, und nur oben an der Spizze geknikt wird. — c wird auf 3 Augen zu laufend Holz geschnitten. — d ein feines Fruchtholz, das aus dem alten Holz getrieben. — Bleibt [außer der Regel] ganz, und wird nur oben geknikt. *)

4)

*) Was am Zwergbaum außer der Regel geschnitten oder belassen wird, geschiehet nur so lange, bis der Baum seine Ordnung und gemäßigten Trieb hat, und also hauptsächlich in seiner Jugend, da er vielfältig noch einen stürmischen Trieb seines Safts äußert. Man läßt ihm z. B. viel oder weniger feine Hölzchen zur Frucht ganz und unbeschnitten, damit er seinen Saft vertheilen könne und nicht veranlasset werde, verunstaltende geile Triebe und Wasserschosse zu machen, sondern vielmehr Frucht ansezze, die seinen Trieb am besten mäßigen. Dadurch wird sein Feuer gemäßiget, aber nicht erstikt. Daß man ihm nun solche Fruchtäste ganz und unbeschnitten läßt, wäre bey einem gemäßigten Trieb und wenn der Baum in seiner

4) Dieser Holzast mit seinem Fruchtast hat jeder 2 Zweige getrieben. a ein feines Fruchthölzchen — bleibt ganz. b wird zu Knoten geschnitten. c auf 3 Augen zu laufend Holz. d fällt ins Messer.

5) Dieser Ast hat 2 Zweige getrieben. — a wird zu Knotenholz geschnitten. b zu laufend Holz auf 3 Augen.

6) Bey diesem Ast hat der Fruchtzweig a keine Frucht angesezt, und muß wegen dem starken Trieb des Baums noch ein Jahr stehen bleiben, und zwar so lange, bis am Knotenholz Blüthe ist. [Denn, wie vorhin in der Anmerkung gemeldet, nur so lange, bis das Knotenholz trägt, bleiben die langen feinen Fruchtzweige, weil sie den überflüssigen Saft einnehmen, und sind an sich außer der Regel. Alsdann aber werden sie kassirt, wenn der Baum in Ordnung ist und auf Knoten trägt. — Bey einer klugen Erziehung siehet man einem feurigen Temperament eines Kindes manches nach, um sein Feuer nicht niederzuschlagen, welche Nachsicht aber bey seiner weitern Ausbildung wider die Regel der Erziehung wäre.] — b ein feines Fruchthölzchen: — bleibt auch außer der Regel wegen dem starken Trieb ganz, und bekommt aufs Jahr unfehlbar Blüthe. c auf laufend Holz auf 3 Augen. — x ein aus dem schlafenden Auge unvermuthet entstandenes Fruchtholz, das ganz bleibt.

7) Bey diesem auf 4 Augen geschnittenen Ast gieng nur das äußerste Auge aus, und wird auf 4 Augen wieder zu laufend Holz geschnitten.

8) Hat desto stärker getrieben. — a wird zu Knotenholz auf 2 Augen geschnitten. b zu laufend Holz auf 3 Augen. — Das Uebrige mit dem Blütheknopf fällt ins Messer, weil hier Holz nöthig ist.

9) Bekam x ein Tragauge. a wird zu Knotenholz geschnitten. b zu laufend Holz.

10)

ner Ordnung und völligen Tragbarkeit und Alter ist, wider die Regel, da er alsdann seine Früchte am Knotenholz tragen muß, und man keine ganze Zweige zu Frucht mehr läßt. Daher auch diese nun gelassene ganze Fruchtästchen zu seiner Zeit als unregelmäßig wieder weggeschnitten werden.

10) Davon wird a zu laufend Holz geschnitten. — Das Uebrige mit dem doppelten Zweig fällt ins Messer.

11) Auch hier wird a zu laufend Holz auf 3 Augen geschnitten, und das Uebrige fällt ins Messer.

[Not. Wenn der Baum dieses Jahr häufige Blütheaugen aufs zukünftige Jahr an den Hölzchen, die außer der Regel stehen geblieben, ansezt, so wird dieser Ast 11) aufs folgende Jahr zur Spizze genommen, und sodann das Uebrige darüber weggeschnitten, weil alsdann der Beweis da ist, daß der Trieb des Baums in seiner gemäßigten Ordnung ist in Ansehung seines Safttriebs.]

12) Zu laufend Holz auf 3 Augen.

13) Von diesen im vorigen Jahr der Spizze gelassenen 10 Augen haben die untersten 6 wieder Blütheknöpfe angesezt, die übrigen sind in Zweige ausgeschlagen.

14) Zu laufend Holz auf 2 Augen.

15) Ein klein Fruchtholz, das zu laufend Holz auf 3 Augen geschnitten wird, [davon aber nur 1 wachsen wird.]

16) Wird zur Spizze oder Leitast genommen und auf 5 Augen geschnitten. Das Uebrige fällt ins Messer.

§. 6.

Vorzeichnung des Schnitts einer Aepfelpyramide auf Paradiesapfel. Taf. III. fig. 5.

1) Ein Holzast mit alt Holz: — wird auf 3 Augen zu laufend Holz geschnitten.

2) und 3) Haben gleiches Verhältniß.

4) Ein regelmäßiges Gabelholz, wovon a zu Knoten auf 2 Augen und b zu laufend Holz auf 3 Augen geschnitten wird.

5) Ein Holzast: — wird auf 4 Augen zu Holz geschnitten.

6) Ein Gabelholz mit 2 Blüthknöpfen. — a wird zu Knoten geschnitten und b auf 3 Augen zu Holz.

7) Ein Holzast: — auf 3 Augen.

k und 8) Ein Gabelholz. — [Dieses stehet nach der allgemeinen Regel sehr gut, weil das feine Holz unten stehet, und in den starken Ast mit dem alten Holz der meiste Saft gehet, in den untern aber ein gemäßigter Zufluß zu Ansezzung der Frucht. Es kann daher der untere feine, dem Stamm nächste Ast auf Fruchtknoten, und der stärkere auf 3 Augen zu Holz geschnitten werden, da denn gewiß Frucht zu erwarten, das aber zweifelhaft wäre, wenn die Gabeläste umgewandt stünden. — Wäre es aber umgewandt, und der feine Ast stünde oberhalb dem stärkern, so müßte das obere dünne Reis 1 Auge länger geschnitten werden, um den Zug des Safts in sich zu leiten, und in Holz auszutreiben. Das dikkere unten stehende aber müßte um 1 Auge kürzer, und also auf Knoten zu Frucht geschnitten werden.]

9) Ein Holzast: — auf 3 Augen zu schneiden.

10) Ein nicht ganz regelmäßiges Gabelholz. — Das untere dikke wird zu einem Knoten geschnitten, das obere schwache zu Holz.

[Das schwache feine Hölzchen wäre Tragholz, wird aber auf Holz geschnitten und davon erwartet: stehet aber dahin, ob es Holz hervorbringe. Sezt es aber einen Fruchtknoten, so schadet es nicht, weil Holz hinreichend oben stehet.]

m) Ein Holzast: — auf 3 Augen.

11) Ein Holzast: — auf 3 Augen. — 12) Desgleichen.

13) Ein Holzast. — Dieser wird auf einen Knoten von 3 Augen geschnitten, und zwar nicht auf Frucht, sondern nur blos Holz zu erwarten. [Denn weil hier der Baum etwas kahl ist, so muß er den obern Busch verlieren, und über diesem Knoten abgeworfen werden, so schöne Früchte er auch voriges Jahr daran getragen. — Eigentlich sollte der Zweig Nr. 11. zum Leitast genommen und zur Verstärkung des untern Theils des Baums an diesem abgeworfen werden (da er denn auf 6 Augen müßte geschnitten werden); jedoch da er zur Lehre dienen kann, wie es sich mit dem aus dem Knoten erwachsenden Holz verhalten werde, sonderheitlich aber, da dieser Knote von 3 Augen den aufsteigenden Saft in starker Maaße bekommt, und er einen guten und noch stärkern Ast, als jezzo der Leitast ist, geben kann, so mag er oben abgeschnitten werden.]

§. 7.

Beschreibung des Erfolgs des vorhergehenden Schnitts und Vorzeichnung des Schnitts eben dieser Aepfelpyramide auf Paradiesäpfel im folgenden Jahr. Taf. III. fig 6.

1) Dieser Ast hat ein regelmäßiges Gabelholz gemacht, davon a auf Knoten zu Frucht, und b auf 3 Augen zu laufend Holz geschnitten wird.

2) Hat 3 Zweige ausgetrieben, wovon a zu Knoten auf 2 Augen; b auf 4 Augen zu laufend Holz geschnitten wird, und c ins Messer fällt.

3) Das hinterste Auge a hat hier [außer der Regel] das stärkste Gewächs gemacht und wird nun auf 4 Augen zu laufend Holz geschnitten. — b hat sich zu Fruchtholz gemacht. c wird wegen der Bekleidung [außer der Regel, da es in anderem Verhältniß Knotenholz geben sollte] auf Zugholz geschnitten mit 3 Augen.

4) Das hinterste Auge blieb schlafend: — das zweyte machte ein Blüthauge: — das äußerste hat ein laufend Holz gemacht, und wird auf 3 Augen als ein simpler Holzast geschnitten.

5) Das hinterste Auge trieb a, so zu Knotenholz mit 2 Augen geschnitten wird. — Das folgende Auge blieb schlafend. — b wird auf laufend Holz geschnitten [außer der Regel. — Denn nach derselben hätte er, als bey einem Baum auf nicht stark treibendem Paradiesstamm, zu laufend Holz geschnitten werden, und der folgende ins Messer fallen sollen, weil schon dahinter ein Knotenholz ist: aber weil der Baum doch ziemliche Kraft zeigt, so kann er es vertragen.] — c fällt ins Messer.

6) Die 2 Tragaugen a a haben sich in Holz verwandelt und werden nun zu Knoten auf 3 Augen geschnitten. — b ein Traghölzchen aus dem schlafenden Auge: — bleibt ganz. — c wird zu Zugholz auf 3 Augen geschnitten. — d fällt ins Messer.

7) Nur das äußerste Auge hat getrieben, und wird der Zweig auf 3 Augen zu laufend Holz geschnitten.

k) Hat einen Blütheknopf aus dem Knotenholz angesezt, und das Gabelholz einen laufenden Ast und ein Fruchtholz getrieben.

8) Bey diesem Ast hat das Knotenholz einen Blütheknopf aus dem schlafenden Auge getrieben. — a wird zu Knotenholz auf 2 Augen — b ebenfalls: — und c zu laufend Holz auf 3 Augen geschnitten.

xx)

xx) Die Tragknospe, so sich in einen Holzast verwandelt hat, wird wegen der Blöße allda auf 3 Augen zu laufend Holz geschnitten.

9) Davon hat sich das äußerste Auge zum Fruchtauge gemacht; die andern bleiben schlafend.

10) Das untere starke Holz hat laufend Holz gemacht, und das obere schwächere ein Blüthauge und ein Fruchtholz. Dieses a wird nun auf Knoten auf schlafende Augen geschnitten. — b zu laufend Holz auf 3 Augen. — c fällt ins Messer.

m) Ein Gabelholz, wovon a zum Knoten und b zum laufenden Holz geschnitten wird auf 3 Augen.

11) Die 2 hintersten Augen blieben zurük. Das äusserste trieb einen Zweig, der auf 3 Augen zu laufend Holz geschnitten wird.

12) Hat 3 Zweige getrieben. — a wird zu Knotenholz geschnitten. — b ebenfalls zu Knotenholz. [wird aber doch, weil der Saft am stärksten oben hinaus treibt, Zugholz geben.] — c wird zur Spizze oder Leitast genommen und auf 4 Augen geschnitten.

[Not. Weil das vierte Auge gerade gegen den abzuschneidenden Hauptzugast stehet, so wird die Spizze also regelmäßig abgeschnitten. Stünde aber das Auge hinten hinaus, so müßte das dritte Auge (bey einem auf Wildling aber veredelten Baum das fünfte Auge) zum lezten genommen werden, damit die Verlängerung des Zugastes hinein auf den Schnitt zu stehe und die senkrechte Gleichheit mit dem Schaft herstelle.]

13) Da der Ast 12) sich stärker als die Spizze gemacht, und solche geschwächt hat, so fällt nun 13) ins Messer.

Viertes Kapitel.

Vom Schnitt und Behandlung der Zwergbäume vom Steinobst, insonderheit der Pfirschen.

§. 1.

Vom Zwergschnitt des Steinobstes überhaupt, und der Pfirschen insonderheit.

Der Schnitt der Steinobst-Zwergbäume ist von dem des Kernobstes in vielem sehr verschieden. Diese Art Obstbäume haben eine ganz andere Natur. Ihr Wachsthum ist sehr lebhaft und öfters ungestüm. Sie wachsen geschwinde, blühen sehr früh und bringen baldigere und häufigere Früchte, als das Kernobst. Die Wunden der leztern verwachsen auch viel bälder, und ihre Wunden sind nicht so gefährlich, als die der Steinobstbäume. Wenn auch bey leztern im Schnitt etwas versehen worden, so lässet sich solches leichter wieder in Ordnung bringen, aber bey dem Steinobst ist und bleibt es verdorben, wenn ein grober Fehler gemacht ist. Wir haben Anfangs des 1. Kap. dieses II. Theils in einer Anmerkung einen Wink gegeben, wie verschieden auch das Entwiklungsvermögen und die Natur beym Steinobst durchaus gegen die beym Kernobst sey, und bey jenem schon wieder unter sich selbsten sehr modificirt. Hat das Fruchtauge bey dem Kernobst 2, gewöhnlich 3, auch wohl bey manchen Sorten 4 und 5 Jahre nöthig, sich völlig auszubilden, so blühet das Steinobst am einjährigen Holz, nemlich am vorjährigen Sommertrieb, und seine Fruchtaugen daran werden im ersten Sommer, und zwar nur von Johannis an, ausgebildet. Seine Fruchtzweige machen kein Knotenholz oder Ringelholz mit schlafenden Augen, die sich nach und nach entwiklen, sondern ihre Bouquets und an einander sizzende

zende Fruchtaugen, die auf der Spizze ein einziges Laubauge haben (von welchem aber die künftige Fruchtbarkeit dieser Fruchtvorräthe abhängt), verlängern sich jährlich etliche Jahre lang um einen Nagel breit und sezzen vollkommen ausgebildete Fruchtaugen an.

Indessen hat das Steinobst in Ansezzung seiner Fruchtaugen verschiedene Modificationen unter einander, welche man wissen und beym Schnitt desselben genaue Rükficht darauf nehmen muß.

Einiges sezzet alle Fruchtaugen jedesmal neben einem Laubauge an, da denn meist 2 Fruchtaugen neben und in der Mitte ein Laubauge stehet, wie bey allen Pflaumen, und einigermaßen auch bey den Pfirschen, Abrikosen und Mandeln. Jedoch haben die Pfirschen ꝛc. auch von den zwey folgenden Arten an sich, daher ihr Schnitt die meiste Behutsamkeit erfordert.

Anderes hat die Fruchtaugen und die Laubaugen am vorjährigen Trieb vertheilt, und stets ist das Auge an der Spizze ein Laubauge; dergleichen sind mancherley Kirschensorten: die doppelte Glaskirsche, die Montmorency, die rothe Maykirsche ꝛc.

Bey manchem sizzen die Fruchtaugen am Jahrestrieb einzeln, und nur ein einziges Laubauge an der Spizze. Dazu gehören auch verschiedene Kirschensorten, die Brüsselsche Bruyn, die Bouquetkirsche ꝛc. — Für diese leztere sowohl, als für die vorhergehende Kirschensorten ist ein gewisser Sommerschnitt unumgänglich nöthig, wovon wir hernach gedenken wollen.

Vor allen ist der Schnitt des Pfirschenbaums überaus niedlich und sinnreich, und die hohe Schule für den Kunstbaumgärtner, dessen Talent hier den größten Wirkungskreis hat. So bekannt der Pfirschenbaum mit unserm Himmelsstrich ist, so behält er doch viel Feuer von seinem Vaterland, und einen Eigensinn in seinem Wuchs, daß er gar bald erkranket und abgehet, wenn man seiner Natur zuwider handelt.

Man

Man muß daher seinen wilden Trieb einzuschränken wissen, ohne ihn muthlos zu machen, und sein Feuer zu mäßigen, ohne es auszulöschen. Er erschöpft sich bald durch frühzeitiges Tragen und häufige Früchte; man muß ihn daher in einer gemäßigten Wirksamkeit erhalten, und seine Kräfte mit seinem guten Willen genau abwägen, und seine Gesundheit und Dauer nie aus seinem Gesichtspunkt lassen, und ihn überhaupt mit Einsicht und Klugheit behandeln. Dabey kann er über 50 Jahre alt werden, und reicht uns immer schönere und herrlichere Früchte, je älter er wird. Seine Bekleidungen der Mauern und Spaliere sind die schönsten von der Welt, und ein paradiesischer Anblik stellet sich bey seinen prächtigen und zugleich köstlichen Früchten dem Auge dar, die mit ihrem erfrischenden, süßen und reizenden Saft mehr als alle Obstfrüchte erquikken.

Der Pfirschenbaum schikt sich auch zu keinem Zug besser als am Spalier, und an diesem nur hauptsächlich auf den Gabelzug, weil der ungestüme Trieb seines Saftes nicht besser als durch stets wagerechte Beugung seiner Aeste kann gemäßiget und in Ordnung erhalten werden, wobey er sich auf 40 bis 50 Fuß weit ausbreiten kann. — Bey freystehenden Pyramiden, deren man zwar nicht viele antrifft, aber in der That nicht zu verwerfen sind, werden immer alle Aeste eingekürzt, und was Wasserholz ist, und starke vorlaufende Aeste, werden kurz auf 4 Augen geschnitten, damit sie wieder feines Holz geben, das sich zum Tragen bequemt.

§. 2.

Von der Lage der Pfirschenspaliere.

Die Lage der Pfirschenspaliere, oder der Stand und die Wendung der Spaliermauer gegen die verschiedenen Sonnenseiten trägt vieles zum mehrern oder mindern Wachsthum dieser Bäume, und zur Güte oder Unvollkommenheit ihrer Früchte bey. — Die Morgenseite ist bey hizzigem und leichtem Boden

vielen Pfirschensorten sehr zuträglich. Da sie von Frühe bis Nachmittags 1 Uhr des Sonnenscheins genießen, so ist diese Wärme hinreichend zur Zeitigung ihres Holzes und ihrer Früchte, und nicht zu brennend, um allzu ausschweifend zu treiben und ihre Früchte leicht abzuwerfen. Nur inkommodirt sie auf dieser Seite der schneidende Nordostwind, und die brennende Frühlingsluft.

Die Mittagslage aber ist in unserem Klima die beste für die Pfirschenbäume, und was die Violetten und Pavies, die späte Pfirschensorten betrifft, so gedeihen solche in gar keiner andern Lage. Hier sind sie wider die Nordwinde und Nordwestwinde gedekt, und genießen der Sonnenstrahlen von 9 Uhr Morgens bis Nachmittags 4 Uhr. Diese Hizze ist bey unserer Lage von dem Grade, sie vollkommen zu zeitigen, und nur in mehr mittäglicherem Himmelsstrich troknet diese Sonnenhizze die Früchte aus und macht sie mehlig.

Die Abendseite ist nicht wohl dienlich, die Nordseite aber gar nicht. — Bey Mauren oder Wänden nun, die sich von Morgen gegen Abend wenden, muß man die Wahl bey deren Besezzung mit Pfirschenspalieren so treffen, daß man denjenigen Sorten, die am spätesten reifen, die meist südliche Lage gebe.

§. 3.

Unter Beziehung auf dasjenige, was vorhin im I. Kap. und besonders im II. Kap. §. 1. 2. und 3. von den Kenntnissen und Anfangsgründen zum Zwergbaumschnitt erinnert worden, und allermeist auch auf den Pfirschenbaum Bezug hat, muß hierbey ein und das andere nachgeholet werden. — Bey der Verschiedenheit der Aeste der Bäume, die man nothwendig kennen muß, finden sich auch bey den Pfirschen die oben beschriebene falsche Holzzweige, und die Wasserschosse. Ja diese sind bey den Pfirschen wegen ihrem ungemein starken Safttrieb häufiger, als bey dem Kernobst: ob schon auch dieses wahr ist, daß sie gar vielfältig vom ungeschikten Ver-

schnei-

schneiden der Aeste herrühren. Indessen muß man mit denselben eben so vorsichtig, als bey dem Kernobst umgehen, sie nicht leicht gänzlich wegschneiden, sondern durch zeitliche Beugung und Krümmung und kluge Behandlung zu guten Zweigen umschaffen, insonderheit aber den Ursachen nachspüren, warum sie entstanden, und dadurch dem Uebel im Grunde abhelfen lernen. Sie sind gar vielfältig stille Lehrmeister, die dem nachdenkenden Gärtner zeigen, wo er im vorigen Schnitt gefehlet habe. — Der Pfirschenbaum bringt seine Früchte am vorjährigen Holz. Unter seinen Fruchtästen sind die Hakenäste oder Rippenzweige nicht über 5 oder 6 Zoll lang, und dauren nicht länger als ein Jahr. Nach der Zeitigung der Frucht verdorren sie, wenigstens werden sie doch weggeschnitten. Man muß sie daher alle Jahr mit vorräthigen Fruchtzweigen auf das künftige Jahr hinreichend versehen, und zu dem Ende die Hakenäste abwechselnd kurz und lang schneiden, einige zu heurigem, andere zu künftigem Fruchtholz. Man muß ferner die Pfirschenbäume immer mehr niedrig als hoch ziehen, und die Aeste immer nahe am Hauptast schneiden, damit man nicht halb Ellen langes todtes Holz habe, und innen Naktheit entstehe. Auch muß man nie einen senkrechten Ast am Stamm stehen lassen, sondern alle und jederzeit schräg anheften. — Ist nach einigen Jahren ihr erstes Feuer und ihr ungestümer Trieb gemäßigt, so muß man sie kürzer im Schnitte halten: alsdenn aber auch nicht vergessen, sie mit frischer guter Erde von Zeit zu Zeit zu besorgen und zu erfrischen.

So viele Wunden und Schnitte man ferner dem Pfirschenbaum erspart, so viele Wohlthaten erzeiget man demselben. Denn bey einem Saft, der sich in Harz verdikket, sind die Wunden viel empfindlicher und nachtheiliger, und verheilen nicht so bald und leicht, als bey dem kühlern Saft der Kernobstbäume. Man muß sich daher vornemlich das Ausbrechen der überflüssigen

flüssigen Schößlinge, so lange sie noch jung und zart sind, wohl empfohlen seyn lassen, und alle unnöthig befundenen Zweige, wie auch alle diejenigen, die aus einem und demselben Auge entstanden sind, bis auf den besten davon mit dem Daumen abdrukken, oder, wie der gemeine Gärtner spricht, im Käß verdrukken. — Hierzu gehöret auch das Abkneipen oder Abzwikken der Spizzen solcher Aeste, die man entweder in ihrem starken Trieb mäßigen, oder von welchen man Seitenzweige haben will. Allein es muß, wie bereits oben verwarnet worden, mit Vorsicht und Klugheit geschehen, sonst kann man dabey mehr verderben, als gut machen. So ist es z. B. ein übler Rath, den man in grosen pomologischen Werken findet, „daß man den ersten Pfropftrieb, um ihm sogleich die Gestalt des ausgebreiteten V zu geben, in derjenigen Höhe, wo die beyden Mutteräste entstehen sollen, abkneipen soll.“ — Nichts schlägt einen Erstling von Baum mehr darnieder, als wenn man im ersten Sommer seinen Schoß und noch dazu in vollem Safttrieb verkürzet, es sey nun mit dem Messer oder mit dem Nagel. Seine Wurzel bekommt dadurch den empfindlichsten Stoß; sein freudiger Trieb ist ihm dadurch nicht nur für das erste Jahr, sondern auf immer benommen, und wenn er nicht tüchtige Wurzeln hat, so verdirbt er im ersten Sommer. Hat er aber solche, so treibt zwar der Stumpf etliche Aestchen, aber schmächtige, elende Reischen, die man im folgenden Frühjahr gewiß nicht zu tüchtigen Haupt- und Mutterästen gebrauchen kann. Wenn nicht ein eingesetztes Pfirschenauge von selbst, wie öfters geschiehet (zumal, wenn man nach dem I. Th. tüchtige Augen erwählet —), zwey wohlstehende und gleich starke Zweige sogleich mit einander austreibt, so lasse man ja den Schoß im ersten Jahr nach seiner ganzen Länge nach Gefallen aufwachsen, und wenn er unten Daumens dikke und halb Manns hoch würde. Dadurch

wird seine Wurzel und ganze Kraft gestärket, und wenn man ihn im Frühjahr nach dem Versezzen auf 3 oder 4 Augen abwirft, so wird er die verlangten Hauptäste in solcher ausserordentlichen Stärke treiben, die obgedachte Schmächtlinge im ersten Jahr zehenmal überwachsen, und die schönsten Spaliere geben, denen jene in ihrem ganzen Leben nicht beykommen. — Dergleichen ungeprüfte und verkehrte Lehren sollte man nie, viel weniger in einem kostbaren Werke, vortragen. —

§. 4.

Erster Zuschnitt zur Anlage eines Pfirschenspaliers auf den Gabelzug, und fernere Behandlung.

Sobald das Stämmchen mit seinem einjährigen Schuß (nach dem vorhergehenden §.) aus der Baumschule an seinen Standort versezzet worden, so wird es etwa einen Fuß von der Erde auf zwey schöne vollkommene Augen, die gegen einander über stehen (wornach man sich sogleich beym Aussezzen richten kann, daß diese erwählte Augen nach den Seiten stehen), abgeschnitten. Der Schnitt muß von der Mauer gegen sich zu geführet werden, und also die Schräge des Schnitts gegen die Mauer zu stehen. Die übrigen Augen, die etwa unter dem zwey zu den Haupt- und Mutterästen erwählten Augen stehen, bricht man entweder sämmtlich mit den Fingern aus, oder lässet zur Vorsorge zwey stehen, damit man eine Reserve habe, wenn etwa einer von den zwey erwählten Trieben durch ein Insekt oder sonst verunglükken möchte. Haben sie aber glüklich ausgetrieben und sind einen oder zwey Finger lang erwachsen, so werden sogleich die darunter ausgetriebene Aestchen im Käß verdrukt.

Diese zwey Zweige nun können über eine Elle lang in dem ersten Jahr erwachsen und mehrere Nebenästchen treiben. Sobald aber diese Hauptäste etwas erstarkt sind, müssen sie sogleich wagerecht, oder etwas weniges höher an das Spalier mit einem zarten Band, etwa von Bast, angeheftet werden, und zwar jeder auf beyden

den Seiten in gleicher Richtung, daß einer genau, wie der andere, seine Lage hat, damit sich sogleich der Saft gleich vertheilt, und keiner stärker als der andere werde, als an welcher Gleichheit sehr vieles gelegen ist. Man muß deswegen sogleich in den ersten Monaten ein wachsames Auge darauf haben, ob nicht ein Ast den andern an Stärke überwachse, und sobald man solches gewahr wird, den stärkern entweder tiefer und gebogener herunter binden (dadurch der Saft sogleich bemüßiget wird, gemäßigter einzutreten), oder diesem stärkern an der Spizze 1 oder 2 Zoll lang den Trieb abzwikken, welches auch seinem vordringenden Trieb einen Halt macht. Jedoch soll dieses nicht vor Johannis geschehen, aber das tiefere Herunterbinden kann bald verrichtet werden.

[Hätte man aber ein Stämmchen ausgesezt, das bereits zwey wohlstehende und starke Gabelzweige gehabt, so wäre fast ein Jahr gewonnen, und müßte solches sogleich, wie das erstere im zweyten Jahr, behandelt werden; — nur mit dem Unterschied, daß ihm (wegen seiner Arbeit auf die Wurzel) einige Augen weniger abgeschnitten werden müßten, als ersterem bereits eingewurzelten im zweyten Jahr.]

Zweytes Jahr.

Hätte nun ersteres auf zwey Augen abgeworfenes Stämmchen allenfalls die zwey Hauptzweige im ersten Jahr ungleich getrieben, so daß der eine viel stärker und dikker geworden als der andere, so muß sogleich beym ersten Schnitt im Frühjahr darauf gearbeitet werden, die Gleichheit herzustellen. Zu dem Ende muß man den starken Ast kurz, wohl bis auf einen Finger lang abschneiden, und den schwachen ganz lassen; so wird der Saft im starken Ast alterirt, und stehet still; indessen ziehet ihn der schwächere an und bekommt den Zufluß des Safts, daß er mit dem starken in das Gleichgewicht kommt. Dabey kann man am stärkern Ast einen Theil der unterhalb hervorgetriebenen Neben-

zweige, wenn solche da sind, stehen lassen, damit sie einen Theil des Safts verzehren.

Haben nun aber die zwey Augen im ersten Jahr zwey gleich starke Aeste getrieben, die sogleich in ihrer gehörigen Lage angeheftet worden, so werden sie nun im Frühling des zweyten Jahres auf acht Augen verkürzet. Diese werden zwey Gabeln machen, und dahinter einen Ast von einer halben Ellen lang. Kein Herzast wird nicht geduldet, sondern herausgeschnitten, weil er sonst den untern würde die Kraft nehmen, und diese im dritten Jahr schon kahl werden. — Weiterhin wird der obere aus der Gabel erwachsene Zweig zum Leitast auf vier Augen geschnitten, der darunter befindliche aus dem 7ten Auge ausgetriebene Zweig wird weggenommen, der dahinter befindliche Trieb wird auf sechs Augen geschnitten, weil das unterste Holz immer vor seyn muß. Kommt von den übrigen Augen bey einem sehr starken Trieb Fruchtholz heraus, so nimmt man es an. —

So wird fortgefahren, und aus dem Gabelholz vom obern Reis jederzeit das Leitreis genommen und der Mutterast fortgeleitet. Alle Aeste müssen immer wagerecht gelegt und angeheftet werden; gerade stehende ziehen sogleich mehr Saft an, überwachsen die andern und hindern die gleiche Vertheilung des Safts.

§. 5.

Weiterer Unterricht und Regeln vom Zwergschnit des Pfirschenbaums, und seiner übrigen Besorgung und der Pflege im Alter.

Der Schnitt des Pfirschenbaums ist ganz verschieden von dem Apfel- und Birnbaumschnitt. Dieser geschiehet meist auf Knoten, aber bey dem Pfirschenbaum wird das Tragholz ganz und unbeschnitten gelassen, es sey dann, — entweder, daß man das Tragholz auf das folgende Jahr vermehren und vorräthig haben will, da es denn auf vier Augen geschnitten wird, oder

oder daß man laufendes Holz nöthig habe, da es denn auch auf vier Augen verkürzet wird.

Eine Hauptregel beym Pfirschenbaum ist, daß man ihn gleich anfangs kurz halte, und so wehe es einem oft thut, des schönsten Astes nicht schone, ihn ganz kurz zu schneiden, denn sonst wird der Baum unten nakkend, da ohnedem das Tragholz nach getragener Frucht abstirbt. — Jedoch wird ein kluger Gärtner hierbey Maaß und Ziel gebrauchen und nach Beschaffenheit des Triebes, des Alters und anderer zusammenlaufender Umstände, sein Feuer zu mäßigen wissen, aber es nicht erstikken. Besonders ist hierbey zu merken, daß man beym Schneiden den Zwergpfirschen, die auf Mandeln veredelt sind, mehr Holz lasse, als denen auf Pflaumen; denn da die Mandeln einen stärkern Trieb haben, so werden sie durch allzuscharfes Schneiden in ihrem Wachsthum sehr zurükgesezt, und ihr Feuer nicht sowohl gemäßiget, als vielmehr verlöschet: und leicht gehet ein solcher Baum ganz ab.

Man muß ferner hauptsächlich auf Holzäste sehen, um diese zu gewinnen, um daraus immer Tragholz ziehen zu können; denn alsdann giebt es Tragholz genug. Aber wenn an einem Ast das laufende Holz fehlt, so wird er kahl, weil das Tragholz jedesmal abstirbt.

Wenn man nun jedesmal im Frühjahr den Schnitt des Pfirschenbaums selbst vornehmen will [vor Winter oder im Winter taugt sein Schnitt in unserem Klima nicht wohl] *), so trenne man ihn auf (doch nicht ohne höchste

*) Viele Gärtner behaupten zwar das Gegentheil, und verschiedene Schriftsteller über diesen Gegenstand: es sind mir auch Beyspiele von Gartenfreunden bekannt, daß sie von denen im Herbst beschnittenen Pfirschen- und Abrikosenbäumen, deren Schnitte sie mit Baumkütte bedekket, mehrere Früchte erhalten haben, als von denen im Frühjahr beschnittenen; es ist auch wohl begreiflich, daß schon der erste eintretende Saft im Frühjahr denen stehen gebliebenen Augen allein zu statten kommt

höchste Noth die Mutteräste), und schneide zuerst alles Trokkene und Dürre heraus, wie auch das alte Holz, so vor etlichen Jahren getragen und keine frische Triebe mehr hat. Die ganz kleinen schwachen Reiser, wie auch die sehr starken, so nur blaßgrün aussehen und weit aus einander stehende Augen haben, nehme man ebenfalls weg, wenn anders dadurch keine Lükken verursacht werden, oder man derselben nöthig hat, benachbarte Lükken zu bekleiden, oder der Trieb, die Jugend ꝛc. ein anderes Verfahren räth, da sie denn auf 4 bis 6 Zoll verkürzet werden. Dann fängt man auf der rechten Seite unten an, und beschneidet alle mittelmäßige, starke, und dik mit Augen besezte Reiser wechselweise, so, daß eines 6 Zoll bis 1 Fuß und darüber lang bleibe (nach Verhältniß seiner Länge und Menge der Augen), der daran stehende Nachbar aber nur 3 bis 6 Zoll lang (alles nach Verhältniß des Triebes, der Größe ꝛc. des Baums und seines Raums). — Ist man damit bis zur Mitte gekommen, so fange man linker Hand wieder bey dem Boden an, und verfahre eben so gegen die Mitte hin. Sodann wird die andere Hälfte rechter Hand und darauf die linke halbe Seite vollends besorgt. — Dann folgt sogleich das Anheften von unten auf, dabey man darauf zu sehen hat, daß jede Seite gleich viel Holz bekomme, die Zweige in gleicher Weite horizontal oder wenigstens unter dem Winkel

kommt und sich nicht unnüz vertheilet, ja es ist auch zuverläßig, daß auch im Winter bey gelinder Witterung, die sich doch gar öfters einfindet, der Saft nicht unwirksam ist, und bey beschnittenen Bäumen mehr zur Ausbildung der Fruchtaugen arbeiten kann, als wenn er sich bey unbeschnittenen unnüz vertheilen muß. Allein, da die ersten Augen bey dem Schnitt durch die Kälte austrocknen und man nicht weiß, ob ein kalter oder gelinder Winter einfallen werde, so ist es doch sicherer, sie erst im Frühjahr zu beschneiden. — Die Gärtner in Montreuil, wo die erste Schule der Pfirschenbaumzucht in Frankreich war, beschnitten anfänglich ihre Pfirschenbäume erst in der Blüthe, davon sie jedoch nun längst abgegangen sind, jedoch sie nicht vor Winter, ohngeachtet ihres warmen Klima, beschneiden.

Winkel von 45 Grad liegen, keine sich kreuzen, keiner hinter dem Geländer weglaufe, sondern alle hervorgezogen und vorne angebunden werden, und überall junges Holz vorräthig sey. Bleibt in der Mitte leerer Raum, so kehre man sich nicht daran, es wird Holz genug hervorkommen, um solche im Sommer ausbinden zu können.

Bey dem zweyten Anheften bey den belaubten Aesten muß man auch darauf Bedacht nehmen, daß die **Früchte möglichst mit Laub bedekket** werden. Die frey auf sie fallende Sonnenstrahlen troknen sie aus, hemmen ihren Wachsthum, und reifen sie vor der Zeit; vielen aber wird der Saft bey anhaltender Trokkene so entzogen, daß sie unreif abfallen. Pfirschenfrüchte, die hinter dem Laub erwachsen, werden viel grösser, saftiger und besser, als die der Sonne frey ausgesezzet sind, zumal an den Spalieren, da sie nicht so viel freye Luft, Thau und Regen geniessen, als bey hochstämmigen freystehenden Bäumen. Bey jenen muß die Ausdünstung der Blätter vieles ersezzen, deswegen stehen sie auch im Geschmak den Früchten von Hochstämmen nach.

Das Ablauben und Entblössen der Früchte von dem bedekkenden Laub, um ihnen mehrere Farbe zu geben, darf nicht eher als 10 bis 12 Tage vor ihrem Zeitigungspunkt geschehen, und dieses nicht auf einmal, sondern nur nach und nach, so daß sie erst 3 bis 4 Tage vor ihrer gänzlichen Zeitigung völlig entblösset werden. Werden sie in dieser Zeit bisweilen mit Wasser besprengt, so erhöhet solches ihre Farbe: und wenn man ein kleines artiges Spielwerk machen und eine Figur durch ihre Farbe bilden will, so darf man solche Figur nur in Papier ausschneiden und über die Sonnenseite der Pfirschen binden, so wird das offene durch die Sonne roth gefärbet und das bedekte Theil blaß bleiben.

Die Pfirschen und Abrikosen tragen gerne eine übermäßige Menge von Früchten, bey welcher sie aber

klein bleiben und nicht vollkommen werden. Es ist daher nöthig, daß man die geringe oder vielmehr vortheilhafte Aufopferung mache, und für zwey Stük kleine, eine größere und vollkommenere Frucht erndte, und deswegen solche ausbreche, welche theils klein und ungestaltet sind, theils gedrängt und zu enge an einander stehen, und also einander in ihrem Wachsthum hindern: theils die Zwillingsfrüchte, davon man die schwächsten, und bey dreyfachen die mittlern behutsam wegnimmt, und zwar bey alten Bäumen oder schwachen Aesten mehr, als bey jungen und starken. Allein man muß sich zu dem Ausbrechen der Früchte nicht eilen, und es nicht eher vornehmen als gegen Ende des Junius, oder bis die Früchte einer Baumnuß groß sind. Denn bisweilen tritt eine Witterung ein, die sie genug zu vermindern pflegt.

Was die Verwahrung der Pfirschenspaliere wider den Frost im Winter betrifft, so halte ich zwar nichts darauf, sie in unserem gemäßigtern Klima mit Matten zuzuhängen, als wodurch sie nicht nur verzärtelt, sondern auch zu einem allzufrühen Austrieb und Blühen veranlaßt werden, wobey ihnen denn die Frühlingsfröste desto schädlicher sind: aber das Bestekken derselben im Winter mit Tannenreisig ist ihnen in jedem Klima sehr zuträglich, nicht nur weil sie dadurch auch hinlänglichen Schuz wider den Frost bey starkem Grad der Kälte haben, ohne dabey eingestremmet und der Luft beraubet zu seyn, sondern hauptsächlich, weil durch die Tannenreiser das Glatteis abgehalten wird, als welches einem Baum den größten Schaden zufügt, und den Brand verursacht. — Indessen tritt in manchen Wintern ein sehr strenger und anhaltender Grad von Frost ein, daß ihnen auch die Behängung mit Matten oder Strohdekken sehr zuträglich ist, und sie ohne dieselbe sodann, zumal in tiefer Lage oder bey benachbarten Flüssen, nicht wohl erhalten werden können.

Nahet

Nahet der Pfirschenbäum einem schwächlichen Alter, so hat man ihn bey allen Fällen desto sorgfältiger in Acht zu nehmen, beym Schnitt kurz zu halten, alle entbehrlichen Triebe wegzubrechen, nicht allzuviele Früchte daran zu lassen, fleißig zu begießen, umzugraben, zu bedüngen, und insonderheit alljährlich mit frischer Erde zu versehen. So kann er unter den Händen eines geschikten und sorgfältigen Gärtners noch zehen und mehr Jahre grünen, und noch schönere Früchte, als in seiner Jugend, bringen.

§. 6.

Vorzeichnung des Schnitts des Zwergspaliers des Pfirschenbaums im ersten Jahr nach seiner Versezzung als ein eintriebiger Schoß. Taf. V. fig. 1.

Im Frühjahr nach der Versezzung des Stämmchens mit einem einigen Schoß, der auf zwey Augen abgeworfen worden, welche zwey gleich starke und große Zweige getrieben, die als Grundlage und Mutteräste zum künftigen Spalierbaume auf den Gabelzug angeheftet und auf acht Augen jeder Hauptast geschnitten worden, erwuchsen die Zweige der vorgestellten Figur, und sind das folgende Frühjahr also beschnitten worden:

1) und 2) wurden weggeschnitten.

3) und 4) wurden zu Leitästen behalten und auf 4 Augen geschnitten.

5) und 6) wurder auf 3 Augen geschnitten.

Die übrigen hervorgekommenen Zweige wurden im Käß verdrukt.

§. 7.

Vorzeichnung des Schnitts des Pfirschenspaliers im 2ten Jahr. Taf. V. fig. 2.

Diese Figur stellet den erstern jungen Zwergbaum zwar vor, aber mit dem Fehler, daß jeder Hauptast anfangs

anfangs um 6 Augen zu lang geschnitten, und also anstatt jedem Ast nur 8 Augen zu lassen, dagegen 14 Augen gegeben worden, um zu zeigen, wie solche Fehler zu vermeiden seyen:

A. Der Hauptast rechter Hand.

a ein Tragholz: — wird angebunden, und bekommt aufs folgende Jahr Frucht, stirbt aber sodann ab.

[Wollte man es auf 4 Augen schneiden, so würden die Holzäste auf das folgende Jahr vermehrt durch 4 Aeste. Weil aber in der Gegend hinreichend Zweige erzogen werden können, so kann man die Frucht annehmen.]

b ein Holzzweig: — wird über dem 6ten Auge abgeschnitten, und giebt sodann auf das folgende Jahr laufend Holz, [worauf weiterhin zu Frucht und Holz geschnitten wird]

c ein vorne heraussteheneds laufend Holz: — dieses fällt ganz ins Messer, weil es unschiklich stehet.

[Es war ein Fehler, daß nicht im Frühjahr entweder das Auge oder nachher der junge Sprößling im Käß abgedrukt worden — Könnte es an das Spalier gezogen werden, und wäre auf der Seite ausgewachsen, so müßte es auf 6 Augen zu Frucht geschnitten werden. Würde es auf 4 Augen geschnitten, so gäbe es Zugholz, wenn es nöthig wäre.]

d ein Tragholz: — bleibt ganz.

e ein laufend Holz: — wird auf 6 Augen geschnitten.

f ein Tragholz: — wird nicht geschnitten, sonst gäbe es laufend Holz. Stirbt aber ab, wenn es Frucht getragen.

g ein Tragholz: — bleibt. h desgleichen.

i ein laufend Holz: — auf 4 Augen, [woraus der Zugast fortgeleitet wird.]

k ist der Schnitt, der den Hauptast verkürzt.

[Dieser darf nicht länger bleiben, da er ohnehin im ersten Schnitt um 6 Augen zu lang gelassen würde, damit die dahinter stehenden Zweige ihren gehörigen Zug behalten, und keine Naktheit beym Stamm erfolge.]

B.

B. Der Hauptast linker Hand.

1) 2) 3) sind kleine Traghölzchen: — bleiben.

4) ein Tragholz: — bleibt und muß, wenn es Frucht gehabt, absterben.

5) ein Tragholz: — wird aber zu laufend Holz auf 4 Augen geschnitten, ob es gleich schwächer ist als das andere, [weil es besser zum Spalier sich neigt, als das andere.]

6) ein laufend Holz mit 2 Tragästchen: — a bleibt zu Frucht: b wird auf 4 Augen zu laufend Holz geschnitten: c fällt ins Messer.

7) ein starker laufender Ast: — Dieser wird jedoch ganz weggeschnitten, und der folgende starke zur Fortpflanzung des Hauptastes genommen, [weil solcher die gleiche Länge mit dem Hauptast rechter Hand macht. — Stünde aber der Ast 7) um anderthalb Zoll höher, so würde dieser der Gleichheit wegen zum Hauptzugast genommen, und das Uebrige fiel ins Messer.]

8) ein Tragholz: — wird auf 4 Augen geschnitten, zu Vorrathsholz, [weil hier auf das zukünftige Jahr Tragholz von nöthen ist]

9) ein laufend Holz, das auf 4 Augen geschnitten und zur Fortpflanzung des Hauptastes angewendet wird.

§. 8.

Vorzeichnung des Schnitts des Pfirschenspaliers, in mehr erwachsenem Stand, mit einigen Fehlern, die man dabey leicht begehet, zur Warnung. Taf. IV. fig. 3.

1) Ein laufend Holz mit 3 Fruchtästen. — [Dieser Ast hat zu Anfang ein Fuß lang blind Holz, wo nemlich todte und abgestorbene Augen sind. Der Fehler im Schnitt, der diesen Mangel erzeuget hat, bestand darin, daß man beym ersten Schnitt diesen Ast um einen halben Fuß zu lang geschnitten hatte. Wäre er nach der Regel und kurz geschnitten worden, so wäre das junge Holz, das außen stehet, näher zum Stamm gekommen. Nun ist dieser Fehler nicht mehr einzuholen, wie etwa zur Noth beym Apfel- und Birnbaum, weil an Pfirschen die alten Augen absterben durch den Trieb der vordern.

vordern. Für diesen Fehler muß man sich wohl hüten, und immerzu darauf schneiden, daß stets junges Holz nahe am Stamm sey.]

a, b und c sind Fruchtäste, welche auf 6 Augen geschnitten werden.

d ein Fruchtast, der wegen seiner Kürze keinen Schnitt bekommt, ob er schon 8 Augen hat. [Denn diejenigen Fruchtäste, welche nicht lang sind, bekommen keinen Schnitt, es sey dann, daß man Holz brauche und vorräthige Fruchtreiser, da sie denn auf 4 Augen geschnitten werden.]

e zu laufend Holz: — auf 4 Augen.

2) drey Fruchtäste mit 2 Traghölzlein: — a fällt ins Messer, weil der Zweig vorne heraus stehet, [und hätte sollen entweder das Auge oder hernach der junge Trieb abgedrukt werden, so hätte man jezo dem Baum eine Wunde und den Sommer hindurch etwas Saft erspart.]

b wird zu Fruchtholz geschnitten mit 5 Augen. [Das ist also vorräthig Fruchtholz aufs zukünftige Jahr, und wurde dazu nicht der folgende Ast c erwählt, und dieser nicht kurz geschnitten, zur Bestärkung der vorigen Regel, daß man immer nahe am Stamm bleiben muß, damit die inwendige Bekleidung bleibe.]

c wird also auf 9 Augen zu Frucht geschnitten; weil es ohnedem abstirbt, oder wenigstens weggeschnitten wird.

3) ein Hauptast: — a ein Fruchtholz, das auf 4 Zoll oder 5 Augen geschnitten wird, theils zu Frucht auf dieses Jahr, theils zur Reserve aufs nächste Jahr.

b und c fällt ins Messer, [abermals, weil man sonst zu weit vom Stamm käme, wenn man davon zu Frucht brauchen wollte.]

4) ein Ast mit 2 Tragholz- und 1 Fruchtästchen: — a ein Fruchtholz, bleibt ganz. b ein Tragholz — auf 5 Augen. c ein Tragholz auf 12 Zoll, weil es aufs Jahr ins Messer fällt.

5) ein Wasserschoß: — fällt ins Messer, weil hier Holz ist, und er sonst nicht zu gebrauchen.

6)

6) ein Ast mit 2 Tragholz und 1 laufend Holz: — aa bleibt. b zu laufend Holz auf 4 Augen. Das Traghölzchen bleibt.

7) Ast mit 2 Tragholz und 1 Fruchthölzchen: — a und b werden auf 2 Augen zu Frucht auf das künftige Jahr geschnitten. (Welches nun das schönste Holz zu Zugholz macht, wird aufs Jahr beybehalten.) — c zu laufend Holz auf 8 Augen oder 8 Zoll.

8) aaa drey Tragholz bleiben ganz. — b auf Zugholz zu 4 Augen. c auf Zugholz zu 4 Augen. (a und c fällt aufs Jahr weg, damit die Bekleidung am Spalier bleibe.)

9) a wird auf 4 Augen zu Holz geschnitten: b fällt ins Messer: c auf 4 Augen zu Holz. [Diese 4 Augen geben auf das folgende Jahr 4 Aeste zu schneiden: der äusserste fällt künftiges Jahr ins Messer: der folgende zurük giebt den Zugast, damit man immer zurük komme: der dritte zu Frucht: der vierte giebt ein Fruchtreischen, weil hier das Holz am schwächsten wird.]

10) — a ein laufend Holz auf Frucht zu 4 Augen. b eine Tragknospe. c zu laufend Holz auf 4 Augen. d ein Tragholz, das bleibt. e laufend Holz auf 4 Augen. f fällt ins Messer. [Weil dieser Ast stärker ist, und das geringere dahinter sicherer Tragholz giebt, so bleibt es.]

Die linke Seite.

11) a zu vorräthig Holz auf 2 Augen. b eine Tragknospe, die dieses Jahr abstirbt. c und d auf 3 Augen zur Reserve. e fällt ins Messer.

12) dieser Ast ist abermals ausser der Regel um 8 Augen zu lang geschnitten worden. aa drey Fruchtknoten b auf 4 Augen zu Fruchtholz. c zu laufend Holz auf 5 Augen. d auf 5 Augen zum Zugast, e fällt ins Messer. [Damit immer das Holz zurükgearbeitet werde.]

13) und 14) Treibholz: — bleibt.

15) ein Wasserast: — Dieser wird auf 4 Augen geschnitten, weil er mit dem übrigen Holz besser steht als der folgende.

16) fällt ins Messer, aus besagter Ursach.

17) Fruchtast auf 4 Augen, zur Reserve.

18) auf 4 Augen.

19) Die Fortleitung vom Hauptast: — auf 4 Augen. Das Tragholz a wird auf ein Auge geschnitten, und wird dazu gerechnet.

20) Dieser Ast, der auf 4 Augen geschnitten wird, stund gerade, und wird nun auf die rechte Seite gezogen, welches schon im Sommer zuvor hätte geschehen sollen, damit er nicht übermäßigen Saft an sich gezogen hätte.

21) a wird auf 4 Augen geschnitten, b aber auf 2 Augen zu Holz aufs künftige Jahr, und wird dieses kurz gegriffen, weil sich dieses Auge am besten anleget, und der kommende Zweig gut spaliert: c ein Fuß lang zu Frucht. d ist ein später Trieb, ohne Blüthe und fällt ins Messer. e wird auf 4 Augen geschnitten, und das Uebrige fällt weg.

§. 9.

Vom Zwergabrikosenbaum überhaupt.

Unter allen Zwergbäumen von Steinobst ist mit keinem weniger auszurichten, als mit dem Abrikosenzwergbaum, bey welchem wegen seinem wilden und fast unbezwinglichen Gewächs und vielen Wasserschossen, die er beständig macht, nicht viel weiter zu thun ist, als daß man alle jährige Zweige auf 6 Augen einkürzet. Denn weil er viel auf dem langen Holz trägt, so darf er nicht auf Knoten geschnitten werden. Durch die vielen Zweiglein, die er deshalben macht, wenn

wenn er fleissig eingekürzet wird, und durch die vielen Früchte, die er ansezzet, muß seine Wildigkeit bezwungen werden, daß er in seinem Wasserschoßtreiben nachläßt; gleichwohl treibt er oft Ellen lange Schosse, und lässet sein hinteres Holz nakkend. — Sein bester Zug ist daher an einer recht hohen Mauer, da man ihn über andere Zwergbäume mit einem 7 Fuß hohen Schaft anspalieret, und nur alljährlich seine sehr ausschweifende Schosse einkürzet, hauptsächlich aber solche in einer gebogenen Krümmung fleißig anbindet, denn die geradestehenden ziehen den Saft außerordentlich an sich.

§. 10.

Vom ersten Schnitt des Abrikosenspaliers, und seinem Versezzen.

Indessen kann man doch das Abrikosenspalier in manchem Garten nicht ganz entrathen, und ist daher nöthig, so viel an ihm zu thun ist, in Erinnerung zu bringen.

Wird das zum Spalier gewidmete Abrikosenstämmchen nicht sogleich den nächsten Herbst oder Frühjahr nach seiner Veredlung an die Mauer gesezt (wie es doch so wohl, als bey Pfirschen, das beste ist), sondern muß sein Zuschnitt und Grundlage in der Baumschule geschehen, so wird das im ersten Jahr aus dem Okulirauge erwachsene Reis früh im März, (weil sein Saft sehr zeitig eintritt,) über den 2 schönsten und gehörig niedrigen Augen abgeschnitten, damit es die nöthigen Seitenäste treibe, um damit die Grundlage zu seiner Gestalt zu machen. Diese Seitenäste müssen in der Baumschule wenigstens an beygestekte Pfähle wagerecht angebunden werden, bis das Bäumchen an die Mauer oder das Spalier kommt; auch dem zeitig im Sommer und von Zeit zu Zeit an unschiklichen Orten und vorn herauswachsen wollende Triebe und Knospen abgezwikt oder abgerieben, die regelmäßigen Zweige aber in ihrer völligen Länge fortgeleitet werden. Bey

Bey dem Schnitt der Zwergabrikosenbäume fernerhin, wenn sie nach 1 oder 2 Jahren an das Spalier versezzet werden, ist überhaupt zu merken, daß die in jedem Jahr getriebenen Schosse vom November bis Februar verstuzt werden müssen, damit diese verkürzten Zweige neues Tragholz sowohl, als nöthiges Laubholz treiben, und immer hinlänglicher Vorrath an solchen Aesten erhalten werde.

Vom Versezzen der jungen Bäume überhaupt ist schon im I. Theil das Nöthige gesagt worden, und ist anbey nur noch zu erinnern, daß die zu den Zwergabrikosenbäumen bestimmten Stellen in Zeiten bey günstiger Witterung umgegraben und zubereitet werden, und im Fall der Boden mager oder durch einen zuvor allda gestandenen Baum ausgesogen wäre, man solches Erdreich mit frischer Leimerde, verwittertem Rasen und dergleichen verbessere. — Ist die Mauer, woran sie gesezzet werden, hoch, können sie 15 Fuß Abstand bekommen; ist sie aber niedrig, so läßt man ihre Seitenäste desto länger wachsen, und giebt ihnen zu dem Ende einen Raum von 18 bis 20 Fuß.

§. 11.

Fernere Behandlung und Schnitt des Abrikosenzwergbaums.

Sind nun in der Baumschule an dem zum Gabelzug bestimmten Abrikosenbaum die 2 nöthigen Hauptäste erzogen worden, so werden solche bey ihrer Versezzung an das Spalier auf 8 Augen verkürzt und dann wagerecht angeheftet.

Die Zweige nun, welche aus den verstuzten Aesten bald treiben, sind theils regelmäßige, theils unregelmäßige. Erstere neuen Seitenschosse müssen sorgfältig erhalten, und sobald sie hinreichend lang dazu sind, nach der Länge wagerecht angebunden, die unregelmäßig erscheinenden aber, die vorn herauskommen rc., und alle Wasserschosse müssen bey Zeiten mit den

Fingern

Fingern abgerieben, oder im Käß verdrukt werden. — Auf den nächsten Winter nun oder kommenden Februar werden die nach der Länge wagerecht angebundene regelmäßigen Zweige auf 10 bis 12 Zoll verkürzt, je nachdem es ihre Stärke erfordert, sie länger zu lassen.

Wenn nun im folgenden Sommer abermals ein jeder von diesen verkürzten und wagerecht geleiteten und angehefteten Zweigen seine Schosse treibt, so müssen abermals die vorn und hinten herauskommenwollenden und überhaupt alle unregelmäßig stehenden Triebe ganz frühzeitig abgezwikt, die regelmäßigen aber den ganzen Sommer über wagerecht geleitet und angeheftet werden. Wünschte man aber etwa eine leere Stelle noch diesen Sommer zu bekleiden, so kann auch wohl ein nahe stehender Zweig im May oder Anfang des Junius an seiner Spizze abgezwikt und dadurch veranlaßt werden, an die Lükke einen Zweig zu treiben, der aber in seiner natürlichen Länge fortgeleitet und allererst beym nächsten Winterschnitt gehörig verkürzt werden muß.

Auf diese Weise wird nun der Baum behandelt, bis er seine Gestalt erreichet und seine Stelle bekleidet, folglich seine Tragzeit nun vorhanden ist. —

Indessen bedürfen auch noch die tragbaren Abrikosenzwergbäume alle Jahre ihren förmlichen Schnitt, vorzüglich weil sie am jungen Holze tragen; denn es müssen sowohl die unnüzzen neuen Zweige weg, als auch immer neues Fruchtholz nachgezogen werden. Im Sommer müssen die unbrauchbaren und unregelmäßigen Triebe abgezwikt werden, und zwar schon im May, damit nicht die Zweige dem Baum unnöthig den Saft verzehren, ihn in Verwirrung bringen, und durch nachher vermüßigte Hinwegschneidung ihm unnöthige Wunden gemacht werden. Nie muß man aber dabey vergessen, allenthalben am Baum eine überflüssige Anzahl regelmäßiger Seitenschosse zu Fruchtreisern aufs folgende Jahr beyzubehalten, damit man beym Beschneiden im folgenden Frühjahr neue Zweige habe,

aus welchen man Fruchtreiser fürs folgende Jahr wählen könne. Wo aber aus einem Auge mehr als ein Schoß hervortreibt, und also eine Gabel ist, muß man nie mehr als einen stehen lassen. Die überall am Baum mit Fleiß in guter Anzahl gelassenen besten und regelmäßigsten Seitenzweige aber, und vornemlich einige aus dem untern Theile des Baums hervorgetriebene gute Schosse müssen bis zu dem künftigen Winterschnitt in ihrer natürlichen Länge fortgeleitet werden. Auch muß man nachher im Sommer die Bäume, so lange sie noch zu treiben fortfahren, öfters durchsehen, und alle nachher aufs neue hervorkommenden Triebe sogleich wegnehmen, und zufälligen Unregelmäßigkeiten abhelfen, aber bey diesem Ausbrechen viele Vorsicht und Ueberlegung anwenden.

Durch den Winterschnitt aber, der vom November an bis in Februar, ehe die Blütheaugen zu stark und dik werden, geschehen kann, muß das alte und junge Holz in ein gutes Verhältniß gebracht werden. — Man untersucht zuförderst den vorhandenen Vorrath der vorjährigen neuen Schosse, und wählt von denselben allenthalben an dem Baum eine hinreichende Anzahl der dienlichsten und besten aus zu Fruchtreisern auf das nächstfolgende Jahr, und behält an jedem im vorigen Winter beybehaltenen wagerecht geleiteten Zweig 1 oder 2 Fruchtreiser bey; die übrigen überflüssigen aber schneidet man weg, wie auch alle gar zu schwachen Schosse, desgleichen einen Theil der vorjährigen Fruchtreiser, und die etwanigen nakkenden und nicht mit jungem Holz versehenen Zweige über einem schiklichern Seitenzweig. Solchergestalt bekommt man Raum, das nöthige junge Holz desto regelmäßiger zu ziehen. Die kleinen Nebenzweige an den ausgewählten jungen Schossen müssen glatt am Holz weggeschnitten und solche selbst mehr oder weniger verkürzt werden, je nachdem sie schwach oder stark sind. Die schwachen müssen kürzer werden und die starken länger bleiben. Denn je tiefer man schneidet,

det, desto stärker bekommt man das Holz. Das Verstuzzen selbst muß oben mehrerwähnter maßen entweder dicht über einem Holzauge geschehen, oder über einem solchen Blütheauge, das doppelt stehet, davon das eine ein Laubreis giebt. — Endlich müssen zugleich alle die guten kleinen am 2 oder 3jährigen Holz sizzenden Augenträger sorgfältig geschonet und nur die alten zu lang hervorstehenden Augenträger, wie auch alles todte Holz und alte Stümmel, rein weggeschnitten werden.

§. 12.

Behandlung und Schnitt der Kirschenspaliere.

Unter den süßen Kirschen und Herzkirschen sind nur solche zum Spalier zu erwählen, welche die fruchtbarsten sind und daher kein großes Gewächs machen, als die schwarze spanische Herzkirsche, welche einen sehr gemäßigten Trieb hat, und sehr bald und gut trägt, auch wegen ihrer Delikatesse wohl verdient, daß man ihr einen Plaz am Spalier einräumet. — Aber ohne Schnitt taugen die süßen und Herzkirschenarten an hohe und geräumige Mauern, wenn sie auch nicht sehr sonnenreich sind.

Es werden aber vorzüglich zu Spalieren die sauren Arten von Kirschen und die halbsauren, die sehr in Früchte sezzen *), erwählet. Sie machen viele und schwanke Reiser, die aber nicht ausschweifen. Wenn sie aber ihr Spalier bekleidet haben, so darf man sie nicht viel beschneiden, weil sie ihre Früchte an den Spizzen der Zweige tragen.

Ist ihnen in der Baumschule ihr erster Schuß auf einige wenige Augen verkürzt worden, und sind sie mit den Hauptästen versehen, so müssen solche nach ihrer

*) Dergleichen sind: die holländische Folgerkirsche: die frühe Natt aus Samen: die doppelte Natt: die Welserkirsche: die Leopoldskirsche: die Altendorfer: die Brüsseler Brunn ꝛc.

völligen Länge wagerecht angeheftet werden: und damit man eine hinreichende Anzahl dergleichen Seitenäste weiter hinauf erlange, kann man im Sommer einigen der jungen diesjährigen Schosse die Spizze abzwikken, und so von Jahr zu Jahr fortfahren. Aber alle Triebe, die vorn heraus kommen, und überhaupt alle unregelmäßige und überflüssige junge Triebe müssen gleich Anfangs abgezwickt, oder wenigstens als noch kleine Reisergen stumpf weggeschnitten, die regelmäßigen aber in der Entfernung von 4 oder 5 Zoll über einander allemal in ihrer völligen Länge, als sie nur Raum haben, in gerader Linie ans Spalier geheftet werden. Fängt der Spalierkirschenbaum an zu tragen, und er ist von der oben bemeldeten Klasse, welche ihre Fruchtaugen einzeln an den Sommertrieben ansezzen und nur vorne an der Spizze ein einziges Holzauge haben, wie die Brüsselsche Bruyn, die Henneberger Grafenkirsche ꝛc. so wäre das Beschneiden seiner Aeste im Frühjahr sein Untergang, indem ein jeder Zweig abstirbt, der lauter Blütheaugen hat und dem vorne das Holzauge zum künftigen Leitast weggeschnitten ist. Man muß vielmehr durch den Sommerschnitt einige seiner Fruchtaugen in Holzaugen verwandeln, als welches noch vor Johannis geschehen muß, da der Frühlingstrieb die Augen noch nicht völlig entwikkelt und ausgebildet hat. Denn, wie mehr erwähnet, so erfordert die Ausbildung der Fruchtaugen einen sanften gemäßigten Safttrieb und denn auch vollkommene Blätter, weil sie die Augen selbst müssen ausbilden helfen, so beides erst nach Johannis geschiehet, da die Blätter den überflüssigen Saft aufnehmen, und auch alsdann der Saft an sich nicht mehr so stürmisch, als zuvor, eintritt; denn ein starker Zugang des Safts zerreißet die Fasern der Fruchtblüthe, und macht, daß aus den Staubfäden Blätter werden, welches die Ursache ist, daß ein junger Baum vor seinen Jahren keine Fruchtaugen ansezzet, oder die etwa angesezte Blüthe vom Saft wieder abge-

stoßen

stoßen wird, oder wenigstens die Frucht vor Johannis wieder abfällt, wenn nicht etwa sehr trokkene Witterung, mageres Erdreich, Kränklichkeit des Baums rc. den Safttrieb schwach erhält. — Hier ist nun aber der Fall, daß wir Holzzweige bedürfen, und zwar, als an einem Spalierbaum, in der Nähe des Stammes; da aber an den Aesten lauter Blütheaugen sizzen, und nur das äußerste an der Spizze ein Laubauge ist, so müssen wir durch den Schnitt vor Johannis, — ehe die Gesezze der Natur die Fruchtaugen schon ausgebildet haben, — den Safttrieb des Baums bestimmen, aus Blütheaugen Holzaugen zu machen. Man schneidet demnach diese Sommertriebe auf 4 bis 6 Augen, je nachdem der Trieb stark ist; so werden alsdann wenigstens 1 oft 2 neue Leitäste zur zwekmäßigen Vergrößerung des Spaliers und zu neuen Frucht- und Holzzweigen entstehen. — Was man aber bey diesen Kirschenarten im Frühjahr beschneiden darf, sind blos die unnüzzen und allzugedrängtstehende Triebe, welche ganz ins Messer fallen, d. i. rein weggeschnitten werden.

Auch für diejenige Klasse der Kirschensorten ist der jeztbesagte Sommerschnitt überaus rathsam, (wenigstens dürfen sie im Frühjahr nicht eher nach den Regeln geschnitten werden, als bis die Blüthe entwikkelt ist,) welche die Laubaugen und die Fruchtaugen am Sommertreib vertheilt stehen haben, wobey jedoch allemal das äußerste ein Laubauge ist, wie z. B. die doppelte Glaskirsche rc. Denn da der Zweig verlohren ist, wenn er an einem Blütheauge abgeschnitten ist, wenigstens so weit verdirbt, als bis sich wieder ein Laubauge dahinter findet, so muß man überzeugt seyn können, was ein Blütheauge oder Laubauge ist, und also müssen sie zuvor entwikelt seyn, daher das Beschneiden im März nicht zuverlässig wäre. Und da man bey dem Zwergbaum das Holz kurz halten muß, die Natur aber bey solchen Kirschbäumen die nöthigen Laubaugen oft weit aussen ansezt,

sezt, so muß man die Kunst durch vorbesagten Sommerschnitt vor Johannis nahe stehende Laubaugen aus den Blütheaugen erzwingen. — Im Frühjahr hole man denn nach, was man für nöthig und dienlich erachtet, schneide nun alle überflüssigen Schosse glatt vom Holze weg, schone jedoch überall alle Fruchtträger; und wenn das Beschneiden vollendet ist, so befestige man alle Zweige ganz regelmäßig, jeden Zweig nach seiner völligen Länge, und immer einen 4 bis 5 Zoll über dem andern. — Bey allem Beschneiden der Kirschen aber sehe man wohl darauf, daß immer ein Holzauge noch über den Tragaugen stehe, sonst stehen die Augen ab, und der Ast wird dürre.

§. 13.

Von Pflaumenspalieren.

Die Pflaumensorten befinden sich, wie die starktreibenden Kirschen, an hohem Mauerwerk und Wänden, am besten, wo sie sich ausbreiten können, wenn schon die Lage etwas schattig wäre, wenn er nur für der Nordluft geschüzzet ist. Da indessen ihre Blütheaugen von Laubaugen begleitet sind, und allermeist entweder ein spizzes Laubauge zwischen 2 Blütheaugen, oder 1 Blütheauge zwischen 2 Laubaugen sizzet, so sind sie leicht, und fast nach den Regeln des Kernobstes zu beschneiden. Nur darf der Geiz nicht das Messer leiten. Da sie ihre Fruchtaugen hoch und oft bis an das Ende des Sommerzweigs ansezzen, so muß man solches, besonders in den 2 ersten Jahren, nicht achten, und, um den Baum inwendig zu bekleiden, bis auf etliche Augen sie wegschneiden.

Es findet sich aber auch unter den Pflaumensorten in Ansehung ihres mehr oder minder flüchtigen Wuchses eine große Verschiedenheit. Die flüchtig wachsenden schwärmen sehr und treiben in Wasserschosse, wenn man zumal starke Ruthen tief schneidet; dergleichen sind: die

Kathari-

Katharinenpflaume, die ungarische Pflaume, die schwarze frühe Damaszener, die grüne Damaszener, die Kirschenpflaume oder türkische Kirsche, die Abrikosenpflaume, die Reneklode, die Perdrigon, die Königspflaume, die violette Herzpflaume, die Herrnpflaume rc.

Unter allen Pflaumen, und allem Steinobst ist keiner besser zu behandeln und zu allen möglichen Gestalten williger, als die edle gelbe Mirabelle. Sie läßt sich jeden Schnitt gefallen, und ist überaus fruchtbar.

§. 14.

Von den Mispelspalieren.

Die Mispel ist an sich und von Natur zwergartig. Will man sie als Spalier ziehen, so hat man weiter nichts nöthig, als ihr die Gestalt zu geben, und hernach die Wasserschosse und allzufrechen Triebe zu verhindern oder zu benuzzen. Uebrigens ziehet man sie in die Breite, und schonet der Spizzen ihre Triebe, an welchen sie fast sämtlich Früchte ansezzen.

Fünftes Kapitel.

Von Erziehung, Pflege und Schnitt der Obstorangeriebäumchen. Taf. IV. fig. 4. 5.

§. 1.

Nachricht von diesen Zwergbäumchen, die nach der Art Orangeriebäumchen gezogen und gehalten werden können.

Es brachte mich ein Freund, ein großer Botaniker und Kenner der Natur, auf den glüklichen Gedanken, Obstbäumchen für Blumentöpfe zu erziehen und darin zu pflegen [obschon sonst, doch wenig, diese Er-

Erziehungsmethode unter dem Namen der teutschen Orangerie bekannt ist] und ich verdanke ihm manche vergnügte Stunden und Augenblikke, die mir diese artige Bäumchen den ganzen Sommer hindurch vor meinen Stubenfenstern gewähren. So groß ich öfters den Schöpfer der Natur im Thierreich erblikke (da ich 2 Bienenstökke im Glas zwischen dieser Obstorangerie stehen habe), so reizend finde ich hier im Pflanzenreich seinen Pfad in der überraschenden Erscheinung, daß die Natur bey diesen Pflanzen, in engeren Gefäßen, manche sonst gewöhnlichen Fortschritte, die mir die Baumschule und der Garten zeigt, überschreitet, und gleichsam durch eine Antipation (oder Prolepsis, wie sie Linne nennt), die anderweitige successive Entwiklung hier auf einmal, zusammengedrängt, hervorbringt. Hier wird bey diesen zusammengesezten und lange daurenden Pflanzen, den Bäumen, das Blühen und Fruchttragen durch die Beschränktheit der Wurzeln beschleuniget, da sonst die Natur bey denselben (wenn sie im Lande stehen, und die Säfte in größerem Maaße bey mehrern und ausgebreitetern Wurzeln zubringen, und sie überflüssig genähret werden), zuvor große Zubereitungen macht, sie von Stamm zu Ast, von Zweig zu Zweig, von Knoten zu Knoten, von schlafendem zu treibendem Auge, von Blatt zu Blatt ausdehnt, große Veränderungen, Durchseigerungen, Gährungen und Abscheidungen der Säfte vornimmt ꝛc. und also durch eine successive, in einer Folge einzelner Entwiklungen bestehende Fortpflanzung bewirkt, was sie hier in einem höchstconcentrirten Zustand der Organe auf einem sehr kurzen Weg hervorbringt, nemlich Blüthe und Frucht. —

Außer dem Vergnügen aber, das diese niedliche Bäumchen gewähren, finde ich sie auch sehr lehrreich, indem man sich durch dieselben eine lebendige Pomologie anlegen, und vermittelst derselben in kurzer Zeit alle Obstsorten kann kennen lernen; denn sie

tragen

tragen außerordentlich bald Früchte. Wird das Stämmchen im Frühjahr 1796. zur Krone gepfropft, so trägt es schon gar leicht im Jahr 1797. Früchte, wenigstens in 98. oder ist es im Herbst 95. okulirt, so treibt es 96. einen Schuß, welcher im folgenden Jahr 97. zur Krone geschnitten wird, an welcher meist 98. Früchte zu finden sind: öfters bildet es schon 1796. im Nachsommer sein Krönchen, und trägt schon 1797. eine Probefrucht. Und da sich dieser Bäumchen in Blumentöpfen viele in einem Hausgarten, oder in dessen Ermanglung auf Blumenbrettern vor den Fenstern stellen lasen, so kann man viele Obstsorten kennen lernen. — Eben dieses frühe Fruchttragen dienet auch vortreflich zu Entdekkung neuer Obstsorten, wenn man von solchen Wildlingen, die man von guten Sorten ausgesäet und die auf dem Baumpflanzenland an Stamm und Blatt etwas gutes verrathen, auf ein solches Bäumchen okuliret. Nicht zu gedenken, daß man durch diese Orangeriebäumchen die bequemste Gelegenheit hat, durch künstliche Befruchtungen mit dem Blütestaub neue Sorten zu erzeugen. — Und wie erwünscht sind sie dem Pomologen zu Aufklärung vieler bisheriger Hypothesen, die bald bestritten, bald vertheidiget werden. Wie manche Beobachtungen werden gemacht, die oft nur auf Zufälligkeiten beruhen, oder auf einzelnen Fällen und Umständen, und daraus lauter Fehlschlüsse gefolgert, wie unter andern bey der Ausartung der Obstsorten, der Verbesserung derselben, ihrer mehrern oder mindern Fruchtbarkeit auf diesem oder jenem Grundstamm ꝛc. ohne daß man dabey das Verhältniß der Obstsorten gegen die Jahreswitterung, den Stand des Baums, seine Veredlungsart, sein Erdreich, dessen Tiefe, Beschaffenheit, Bau ꝛc. den Grundstamm des Baums ꝛc. in genaue Prüfung und Anschlag genommen. Aber hier bey den Obstorangeriebäumchen sind die Beobachtungen untrüglicher: sie haben gleiche Sonnenlage, gleiches Erdreich,

gleichen

gleichen Grundstamm ꝛc. — Vorzüglich aber ist die Scherbenzucht für nördliche Gegenden, da die Obstbäume, zumal die zärtlichen, als Pfirschen, Abrikosen ꝛc. nicht im Freyen den Winter aushalten, oder im Frühjahr die Blüthe dem Frost jederzeit unterworfen ist. Da kann man sie in Gebäuden, wie in Treibhäusern, und zwar ohne Kosten, pflegen, bis sie stets der freyen Luft geniessen können. Ja wir können eben so in milderem Klima die besten spatreifende Pfirschensorten um 3 — 4 Wochen früher haben, wenn man sie im Anfang des Frühlings in temperirte Stuben stelet. Der Schönheit, Pracht und Grösse sowohl als der Saftfülle und Güte der an diesen Orangeriebäumchen erwachsenen Früchte aller Art gleichen oft keine an Spalieren oder Hochstämmen erzogene; denn obschon die Wurzeln dieser Bäumchen in den Scherben beschränkt sind, so bilden sie doch nach Verhältniß der kleinen Krone und starkbeschnittenen Aeste einen Wald, und liefern den wenigen Früchten bey der guten Erde und reichlichen Begießung einen Ueberfluß von Nahrung. Und da zugleich die Wurzeln von der Sonne fast immer durchwärmet werden und zwar in einer feuchten Erde, so ist leicht die Ursache einzusehen, warum die Früchte so saftig, zart und schmakhaft werden. Hier erlangt man auf eine natürliche Weise ohne alle Unkosten, was die Engländer durch kostspielige Kunst in den Treibhäusern erzwingen, in welche sie die Dämpfe von kochendem Wasser durch Röhren leiten, um die Früchte in denselben groß und saftvoll zu machen. — Auch die Blumenliebhaberey gehet bey diesen Obstorangeriebäumchen nicht leer aus. Die Pracht der Aepfelblüthe, die zugleich den treflichsten Geruch verbreitet: die Pfirschen, Mandel, Abrikosenblüthe ꝛc. womit diese Bäumchen oft wie Schleenhekken übersäet sind, übertrifft gewiß in vieler Augen die raresten Tulipanenbeete, deren Zwiebeln nach Ducaten bezahlet werden, und doch für den Sinn des Geruchs todt sind.

Auch

Auch Damen können bey der Pflege dieser Bäumchen eine angenehme, edle und lehrreiche Beschäftigung finden, die sowohl in ihr Fach der Oekonomie und der Tafel einschlägt, als auch sie zur Kenntniß der Sorten leitet und auf die leichteste Weise in der Obstlehre unterrichtet. — Uebrigens verschaffen sie im Garten noch manche Bequemlichkeiten. Gehet z. B. unvermuthet ein Spalierbaum ab, so kann man mitten im Sommer, zu aller Zeit, selbst mit den Früchten, ein Orangeriebäumchen, das eine dazu schikliche Gestalt hat, an die Stelle sezzen, und seinen Abgang so gleich ergänzen. Man stürzet nur dasselbe samt seinem Erdballen aus dem Scherben und stellet es in das dazu bereitete Loch. Es wird dadurch in seinem Wachsthum nicht im mindesten gestöret: vielmehr breitet es sogleich seine Wurzeln aus, wächset freudig fort, und kann sogleich, als ein Spalierbaum behandelt werden.

§. 2.

Von den Grundstämmchen zu allen Gattungen der Orangeriebäumchen und von ihren Veredlungsarten.

Dieser niedliecher, angenehmer und nüzlicher Zwergbäumchen kann man fast von allen Arten und Sorten des Kern- und Steinobstes erziehen, und sie entweder in Blumentöpfen und Kühlen oder in Gartenbeeten, Rabatten 2c. pflegen. — Die Aepfelsorten werden auf Paradiesäpfelstämmchen, auch Johannisapfel genannt, veredelt. Dieses ist die kleinste Zwergart von Bäumen oder vielmehr Strauch, dessen Frucht ein süßer ungeschmakker Holzapfel ist, der um Johannis reifet *). Er macht lauter zarte, kleine Nah-

*) Man hat noch eine Varietät von dieser Zwergart, welche Du Hamel Douçin nennt; er heißt auch der holländische Paradiesapfel, und hat größere Bläter. Dieser treibt etwas stärker, und dienet mehr zu solchen Orangerie-Obstbäumchen, die in den Gartenbeeten gepflegt werden.

Nahrungswurzeln und zwar in grosser Menge, so weit ihn die Erde berührt. — Die Birnen werden gewöhnlich auf Quitten gut gemacht, wozu eigentlich die Birnquitte gehöret, weil sie das Birnreis lieber annimmt als die Aepfelquitte. Die Quitte ist eine grössere Art Zwergbaum und treibt stärker und flüchtiger, als der Johannisapfel, darnach man sich auch im Schnitt richten muß: doch macht die Quitte keine eigentliche Pfahl- oder Herzwurzel, sondern nur Haftwurzeln und reichliche Haar- oder Nahrungswurzeln. — Außer der Quitte ist zu sehr kleinen Birnorangeriebäumchen auch der Weißdorn (Crataegus Oxyacantha Lin.) dienlich, der ein bloßer Strauch ist, und häufig in Waldungen, Zäunen ꝛc. wächst und einen langsamen Saftumlauf hat. Seine Beerenfrüchte sind zwar trokken und schlecht (wie auch die Quitte eine trokkene, steinigte Frucht ist): es versichert aber du Hamel, daß er keine Veränderung oder Verschlechterung der Birnen an denen Zwergbäumen wahrgenommen habe, die auf Weißdorn veredelt gewesen, und können desfals die weitere Erfahrungen noch näher entscheiden *). — Die Wildlinge zu den Pfirschenorangerien sind die Pflaumenstämmchen, besonders von der sogenannten Haberpflaume, die um Jakobi reifet. Mandelstämmchen taugen hier nicht, weil sie gewöhnlich nur eine starke Pfahlwurzel machen, und keine Krone von Haarwurzeln, auch einen sehr flüchtigen Trieb haben. — Die Abrikosen

*) Ueberhaupt können die Orangeriebäumchen die beste Entscheidung in vielem geben, wie oben berühret, da sie, gleiche Erde, gleiche Feuchtigkeit, gleichen Sonnenstand ꝛc. haben. So ist die gemeine Meinung, daß Birnsorten, die zu Steinen geneigt sind, oder die ein brüchiges, krachendes Fleisch haben, wie auch die wenig saftigen, nicht auf Quitten taugen, sondern nur blos diejenige, welche ein schmelzendes Fleisch haben (Beurré). Es sind aber noch nähere Proben anzustellen. — So viel ist gewiß, daß einige Sorten auf Quitten nicht gedeihen, wie z. B. die Roussete d'Anjou ꝛc., vielleicht taugen sie auf Weißdorn, oder auch auf Mispeln (Mespilus German. Lin.) besser.

kosen gedeihen gut auf Zwetschen, sodann auch hier auf Pflaumen. — Zu **Kirschen** hat man theils den **Mahaleb** (Prunus Padus Mahaleb), theils die **Süßkirschwildlinge**, theils die **sauren**. Leztere haben einen mäßigern Trieb, als jene, es gehen aber äußerst selten süße Sorten auf sauren Wildlingen an: aber auf süßen fast alle saure Sorten. Anfänglich glaubte ich, die süßen starktreibenden Kirschensorten ließen sich nicht zu Orangerien zwingen; aber auch die größten Sorten Herzkirschen, die Lothkirsche, die Lauermannskirsche, die Schöne von Rocmont 2c. bringen ihre Früchte. Will man sie nur zu Probefrüchten in so lange erziehen, so sind auch zur Noth die Blumentöpfe von der gewöhnlichen Größe hinreichend: allein wenn man die Bäumchen lange zur eigentlichen Orangeriezucht halten will, so ist nöthig, daß die frechtreibende Sorten in größere Gefäße und in Kübel gesezzet werden. Indessen sind die säuerlich süßen Kirscharten, deren wir so viele trefliche Sorten und von großen Früchten haben, die vorzüglichsten zu diesem Behuf. — Die **Pflaumensorten** werden auf **Pflaumenwildlinge** und theils auf Zwetschen veredelt. Die kleine gelbe Mirabelle behält an Fruchtbarkeit, niedlichem Wuchs, leichter Behandlung und Dauerhaftigkeit vor allen den Vorzug. Die **Kirschpflaume** (Prune Cerise) wird in der Blüthe, wie ein Blumenstrauß, aber behält wenig Früchte. — Den süßen **Mandeln** dienen die **Pflaumenwildlinge** zu Grundstämmen. Die Zwergmandeln, Amygd. nana indica, wie auch Africana nana mit gefüllter Blüthe, blos zur Zierde, und nana Sibirica sind ohnedem zwergartig. — **Stachelbeeren** und **Johannisträubchen** lassen sich auch zu niedlichen Bäumchen in Scherben ziehen und vertragen allen Schnitt. *)

Die

*) Wenn dergleichen nebst Steinobst mit höherem Schaft zwischen Aepfeln und Birnen von minderer Höhe rangiret werden, so nimmt sich der Anblik sehr gut aus.

Die Veredlung aller dieser Orangeriebäumchen von Kern- und Steinobst geschiehet entweder durch das Okuliren, oder durch das Pfropfen oder durch das Kopuliren. — Bey dem Pfropfen entstehen zwar die frühesten Früchte, und auch das Kopuliren verursacht eher Frucht als das Okuliren: doch ist auch hier das Okuliren, und zwar auf das schlafende Auge die beste Veredlungsart, zumal bey Quitten, welche das Auge besser annimmt und verwächset, als den Pfropf. — Das Pfropfen ist sehr räthlich und anwendbar, wenn der Grundstamm, der Wildling, bis zur beliebigen Kronhöhe schön, glatt und gerade, und dabey etwa eines Fingers dik ist, wie besonders Kirschen und Pflaumen meist einen schönen Schaft bilden. Die 2 aufgesezte Pfropfreiser, jedes mit 2 Augen geben alsdann die Krone. Taugt aber der Wildling nicht zum Schaft, und muß unten gepfropft werden, so soll man ihn tief greifen, daß die Pfropfstelle bey dem Versezzen etwas weniges in die Erde komme; hier sezt man nur 1 Pfropfreis auf, und bildet aus dem schönsten Trieb seiner Augen den Schaft. Wäre aber der Wildling stark, daß zum baldigern Verwachsen 2 Pfropfreiser aufgesezt werden müßten, so widmet man ein solches Stämmchen rathsamer zu einem Buschbäumchen. — Der dünne Wildling wird okuliret, und zwar ganz unten, daß er bey dem Versezzen noch mit etwas Erde kann bedekket werden, und der erwachsende Trieb giebt denn den Schaft. Wäre aber der Wildling stark und schön gerade und glatt, so können auch oben in beliebiger Höhe, je nachdem man ihm seine Krone geben will, 2 oder 3 Augen in regelmäßiger Ordnung eingesezzet und aus denselben die Aeste zur Krone gezogen werden. — Eben so erziehet man das Bäumchen durch das Kopuliren. Wird das edle Reis mit 2 oder 3 Augen unten angesezt, so bestimmt man den schönsten und gerade aufwachsenden Trieb zum Schaft. Kopulirt man es aber zur Krone, so werden die Triebe zu den Kronzweigen genom-

nommen, und muß man in diesem Fall ein Kopulirreis erwählen, das die Augen nahe beysammen stehen hat.

§. 3.

Von Anpflanzung, Erziehung und Bildung der Obstorangeriebäumchen.

Sowohl die Erziehung der Wildlinge oder Grundstämmchen zu den Orangeriebäumchen, es seyen Johannisstämmchen, Quitten, Weißdorn, oder Kirschen und Pflaumen, muß in der Baumschule oder im freyem Land geschehen, als auch ihre Veredlung und erste Erziehung bis zur gebildeten Krone. Wollte man dieses alles in einem Blumentopf verrichten, so werden sie niemals den freudigen Wuchs dabey äußern, den sie im freyen Land haben. — Bey dem ersten Zurichten aller Arten von Wildlingen aber ist dieses eine Hauptregel, daß man an einer kurzen Länge der Hauptwurzeln eine schöne Krone von feinen Nahrungswurzeln erziehe. Hier ist der entgegengesezte Fall von einem Spalierbaum oder einer Pyramide. Soll jene (S. I. Th.) eine Hauptwurzel von 1 Fuß und leztere von 1 Fuß Länge haben, so soll die des Orangeriebäumchens für einen Blumentopf von 8 Zoll Tiefe und Weite nicht über 4 Zoll lang seyn. Will man nun z. B. ein Johannisstämmchen in die Baumschule zu einem künftigen Orangerieäpfelbäumchen einsezzen, das nicht dikker als einen halben Zoll im Durchschnitt seyn soll, so stuzt man die Hauptwurzel auf 2 bis 3 Zoll ab, und die Haarwurzeln auf 1½ Zoll und sezt es 1 Zoll tiefer ein, als es zuvor gestanden, nachdem man auch zuvor den Trieb selbst auf 1½ Fuß abgeschnitten. Hat es sodann einen Sommer gestanden und freudig getrieben, so kann es gegen Herbst durch Okuliren, oder im Winter durch Kopuliren oder im Frühjahr durch Propfen veredelt werden.

Eben das Verstuzzen der Wurzeln findet bey den Quittenstämmchen statt, wie überhaupt bey allen Grundstämmen oder Wildlingen, die für Bäumchen bestimmt sind,

sind, welche in enge Gefäße eingesezt werden sollen. Die Wurzeln des Quittenstammes ꝛc. können und sollen nach der Beschaffenheit ihrer Größe und Menge verstuzzet und verringert werden. Denn hier gilt es nicht um einen starken Wachsthum, sondern um einen gemäßigten. Hieraus ist daher auch leicht zu beurtheilen, daß man bey denjenigen Obstorangeriebäumchen, welche in die freye Erde in die Beete und Einfassungen der Blumengärten, in englische Anlagen und sonst versezzet werden sollen, und einen stärkern Wachsthum haben dürfen, auch zu einem höhern Schaft und größern Krone erzogen werden, sich wiederum in Ansehung der Wurzeln obiger Regel des Versezzens der Bäume nähern könne.

Nach dem Veredlen der Grundstämmchen gehet das Augenmerk auf die Erziehung und Bildung des Schafts und dann der Krone. — Die Höhe des Schafts von 1 oder $1\frac{1}{2}$ Fuß ist für kleine Bäumchen die angemessenste. Sie hängt aber übrigens von dem Wohlgefallen ab, oder von der Absicht, wie man seine Obstorangerie unter einander ordnen und stellen, und für den Anblik gefällig machen, sie hier oder da einen Bogen formiren lassen, oder sonst eine Ansicht bilden will, dabey einige höher, andere niedriger, seyn sollen. Ist nun der Wildling unten okuliret, so macht das eingesezte Auge gewöhnlich einen Sommertrieb, der zum Schaft gewidmet und erzogen wird. Ist dieser Schuß oder Sommertrieb stark und hat er schon bis Ende May seine bestimmte Höhe erreicht, so kann er sodann wohl noch bey dem zweyten Safttrieb, oder Johannistrieb zur Bildung der Krone durch Abkneipen gebracht werden, (wovon hernach). Ist er aber nicht stark, oder man eilet nicht damit, um etwa baldige Probefrüchte zu erhalten, so thut man besser, wenn man den Wuchs des Schafts nicht durch allzufrühe Erziehung der Kronäste schwächet, sondern den Sommertrieb den ganzen Sommer hindurch ungestört fortwachsen lässet, und

erst

erst im folgenden Frühjahr auf beliebige Höhe abschneidet, nachdem man 3 Augen zu den Kronästen zugegeben. Solchergestalt wird das Orangeriebäumchen 3 Jahre lang in der Baumschule erzogen: im ersten Jahr der Wildling zu Bildung seiner Wurzeln und zu seiner Veredlung: im andern Jahr zu Bildung des Schafts: im dritten Jahr zu Bildung der Krone *). Ist das Bäumchen unten gepfropft oder kopulirt, daß aus einem deren besten Trieben der Schaft erzogen werden soll, so werden beym kopulirten die schwächern Triebe ober- oder unterhalb dem stärksten behutsam ausgebrochen, bey dem gepfropften aber die übrigen Triebe von Zeit zu Zeit abgezwikt, damit das Schaftreis den Saft allein erhalte, jene aber läßt man nie weiter zu Kraft kommen, als nur, daß das Reis am Leben bleibe, um die Verwölbung der Pfropfwunde bewerkstelligen zu helfen.

Die erste Bildung der Krone ist nun das fernere Hauptaugenmerk bey Erziehung des Orangeriebäumchens noch in der Baumschule. Hierbey richten sich die Verfahrungsregeln nach der verschiedenen Veredlungsart. — Ist bey dem unten okulirten Stämmchen a) wie zuvor gemeldet, der erste Sommertrieb ungestört fortgewachsen und wird solcher erst im folgenden Frühling zur beliebigen Schafthöhe abgeschnitten, nachdem man ihm 3 Augen zu den Kronzweigen zugegeben, so läßt man solche zur Bildung der Krone auswachsen und im Fall sie allzugerade auf-

X steigen

*) Ein anderer Fall ist, wenn ein Obstfreund zum Studium der Pomologie das Bäumchen nur zur baldigsten Erlangung einer Probefrucht erziehet, dabey man 1 ja 2 Jahre früher dazu gelangen kann, zumal durch das Pfropfen zur Krone dabey man oft schon im 2ten Jahr Frucht haben kann. Denn hier kommt es nicht auf regelmäßigen Wuchs an, sondern man sezt gleich beym Johannistrieb mit Anfang des Junius durch das Abkniffen der Sommerschosse deren hinterste Augen noch im ersten Sommer in Thätigkeit, und bildet durch Kunst frühzeitige Fruchtaugen: ja man nimmt auch die Früchte an, wenn sie, wie häufig geschiehet, am Schaft herauswachsen.

steigen wollen, werden sie vermittelst eines dazwischen gezwängten Hölzchens aus einander gespreitet. Vielfältig sezzen diese Zweige schon an den hintern Augen Fruchtaugen an. Ist nun der Safttrieb stark und man will das Fruchttragen beschleunigen, so bricht man gegen Johannis oder gegen die Hälfte des Jun. die Spizzen der Zweige, oder bey starken Trieben die Hälfte ihrer Länge, zwischen 2 Blättern ab, so bilden sich noch in eben dem Sommer bey dem Kernobst Laubaugen, die das folgende Jahr Fruchtaugen werden, und bey dem Steinobst Blütheaugen. — Will man aber bey dem ersten Sommertrieb, wenn er besonders stark gewesen und schon mit Ende May seine Schafthöhe erreichet hat, noch in diesem Jahr die Krone bilden, wozu 3 bis 6 gleich weit von einander stehende Hauptzweige die schönste Form geben, so bricht man Anfangs Junius die Spizze aus, da denn noch Seitenäste zur Krone erwachsen werden. — Ist b) das Stämmchen oben zur Krone okuliret, und etwa nur 1 Auge eingesezt, und es erwüchse daraus, wie allermeist, nur 1 Trieb, so kneipt man diesen mit Anfang Junius bis auf 4, 5 oder 6 Augen ab, aus welchen hernach beym zweyten Safttrieb nach Johannis noch 2 bis 3 Zweige zur Bildung der Krone entstehen. Oft aber treiben bey gutem Saft und Wurzeln aus dem einen eingesezten Auge 2, 3 Zweige zur Bildung der Krone. — Ist c) das Bäumchen zur Krone gepfropft oder kopuliret, so werden seine Triebe zu den Kronästen gezogen. Bey schwachem Safttrieb, und wenn etwa das Bäumchen im Blumentopf veredelt ist, treibt das Kopulirreis 1 oder 2 schwache Zweige und das dritte Auge bildet sich schon zum Fruchtauge: und die Pfropfreiser jedes von 2 Augen treiben sodann 2 Zweige und die 2 hintersten Augen bilden sich gewöhnlich zu Fruchtaugen. Bey starkem Safttrieb aber machen sie mehrere und stärkere Zweige, die man sodann im halben Junius zur Hälfte, wenn sie 8 — 10 Zoll lang sind, zwischen 2 Blättern abbricht,

bricht, um noch im Nachsommer Blütheaugen zu sehen. Bey diesem Abzwikken der Sommertriebe muß man, wie bey dem Schnitt in der Folge auf die Richtung der lezten Augen sehen, und sich die daraus erwachsenden Triebe vorstellen, wie sie stehen werden, damit sich die Krone gehörig ausbreite, außen keine Lükken entstehen, und inwendig nicht zu viele Zweige sich häufen *).

§. 4.

Vom Einsezzen der Obstorangeriebäumchen, ihren dienlichen Gefäßen und gehörigen Erde.

Soll nun das bis zu seiner gebildeten (obgleich noch nicht völlig ausgebildeten) Krone in der Baumschule erzogene Bäumchen in seinen Blumentopf oder Kübeln eingesezt werden, so kann solches entweder vor Winter oder im Frühjahr geschehen. Gemächlicher ist es, wenn sie über Wintr im freyen Lande stehen bleiben, weil man sodann nicht weiter für sie zu sorgen hat. Müssen sie aber den Umständen nach vor Winter eingesezzet werden, so soll man ihre Kronäste noch nicht beschneiden, sondern damit bis gegen das Frühjahr warten. — Bey der wirklichen Einsezzung hat man nicht nur die obigen Regeln bey Versezzung der Bäume vorzüglich zu beobachten, daß die Wurzel wohl auseinander gebreitet und ordentlich in der Fläche hingelegt, und sodann durch beygegossenes Wasser die Erde wohl angeschlämmet werde, sondern man hat noch insbesondere darauf Bedacht zu nehmen, daß die Hauptwurzeln von der Wand des Gefäßes noch 1½ bis 2 Zoll abstehen. Sie müssen daher vor dem Einsezzen gehörig zugeschnitten, auch die Haarwurzeln auf 2 Zoll mit einem scharfen Messer abgestuzt werden. Die obersten Wurzeln sollen nur ¾ oder

*) Liebhaber, welche Orangeriespaliere, Pyramiden, Buschbäumchen ꝛc. erziehen wollen, können sich leicht die Regeln zu Bildung derselben sowohl, als zum Schnitt und übrigen Behandlung abstrahiren.

höchstens 1 Zoll hoch Erde über sich bekommen. Zu dem Ende füllet man das Gefäß auf die ohngefähre Höhe mit Erde an und drukt sie ein, daß sie sich nicht viel weiter mehr sezzen kann, stellt das Bäumchen mit seiner Wurzeln hinein und untersucht, ob es in seiner gehörigen Höhe zu stehen komme: schüttet alsdann feine Erde auf die ordentlich aus einander gelegten Wurzeln, rüttelt das Bäumchen, daß sich die Erde überall wohl anlege, und schüttet alsdann Wasser zu, um die Erde recht vollkommen anliegen zu machen. Ueber diese nasse Erde streuet man zulezt noch etwas reine Erde und bedekt solche mit Moos, als welches den ganzen Sommer über kann liegen bleiben, und läßt die neueingesezten Bäumchen etliche Tage ausser der Sonne und freyen Luft unter Dach stehen. Besagtes aufgelegtes Moos gewähret viele wesentliche Vortheile: es hält nicht nur die stark auffallenden Sonnenstrahlen ab, daß sie die Erde nicht so geschwind austroknen können, und solche viel länger feucht bleibet und seltener begossen zu werden bedarf, sondern auch beym Begießen stelbst verhindert es das Verschwemmen, wie auch das Verkrusten der Erde, hält die Oberfläche rein von Unkraut, daß dessen Same nicht so leicht durch Anflug einwurzeln kann: auch bey starken Regen und Plazregen verhindert es das Versprizzen der Erde, und das Beschmuzzen der Blumentöpfe und der Fenster, wenn sie auf Blumenbrettern vor denselben stehen, und was noch andere Vortheile mehr sind.

Was nun ihre Gefäße betrifft, so bestehen dieselben aus größern oder kleinern Blumentöpfen oder aus Kübeln. Die Töpfe von Stein gebrannt, wie die Sauerbrunnenkrüge, sind sehr gut und dauerhaft, aber theuer und vermehren die Schwere. Irdene, gut gebrannte, sind gewöhnlich und gut; und wenn sie auswendig glasurt sind, auch schön. — Will man nur Proben anstellen und die Obstsorten nur auf die erste Frucht erziehen, nach deren Erlangung aber die Bäumchen in größere Gefäße sezzen, so sind die gewöhnliche Blumen-

mentöpfe von etwa 7 Zoll hoch und weit, oder 7 Zoll hoch und 6 Zoll weit hinreichend. Außerdem aber hängt die Große der Gefäße von der Willkühr und Absicht ab, wie groß und stark man seine Orangeriebäumchen will erwachsen lassen, da sich von selbst verstehet, daß die Größe der Krone des Baums und die Menge der Früchte mit der Größe des Gefäßes und der darin möglichen Ausbreitung der Wurzel in geradem Verhältniß stehet. Je größer also die Gefäße sind, desto mehr Früchte können die Bäumchen tragen, und behalten. Die beste Form des Blumentopfs, worin jedes Orangeriebäumchen gedeiht, ist 10 Zoll Höhe und 9 Zoll Weite, oder 9 Zoll hoch uud 8 Zoll weit. Sie konnen entweder gleichweit seyn, oder, um mehrern Raum beym Stellen gewinnen, besonders aber wegen dem Teller, unten auf 1 Zoll enger zulaufen. — Ein äußerst bequemes, nüzliches und wichtiges Stük aber zu jedem solchen Blumentopf ist ein Teller vom Töpfer dazu verfertiget, um den Blumentopf darein stellen zu können. Er muß in seiner Fläche und Rundung um 2 Zoll oder 1½ Zoll größer seyn, als der Boden des Blumentopfs, und einen Rand haben, der 2½ bis 3 Zoll hoch ist. Durch diesen Teller kann man viele Mühe des Gießens ersparen, wenn man denselben voll Wasser gießet, als welches auch bey der grosten Hizze geschehen kann. Die Erde ziehet das Wasser allmach und nach Bedürfniß ein, die Wurzeln werden bey der größten Sonnenhizze erquikt und das Bäumchen steht immer freudig und frisch da, und dienet solches wegen der mit der Feuchtigkeit sich vereinigenden Wärme der Sonnenstrahlen vielmehr zum Gedeihen und Wachsthum des Bäumchens und seiner Früchte, als das Giessen zur Abendszeit. Wird ferner das Bäumchen zu manchen Zeiten begossen, um die obere Erde auch durchzufeuchten, so bleibt das überflüssige Wasser, so wie auch vom Regen, in dem Teller, und wird dadurch das Blumenbret vor der Fäulniß länger verwahret, mehrerer Vortheile nicht zu gedenken. — Die hölzernen

nen Kübel sind wegen ihrer Unzerbrechlichkeit und Dauer, wenn sie mit Oehlfarbe (dabey die rothe sehr wohlfeil ist) angestrichen sind, vorzüglich und schön, sie müssen aber 2 eiserne Reifchen haben. Die Gröse dieser Kübeln kann 13 bis 16 Zoll (Rheinl. Werkschues) seyn, von gleicher Höhe und Weite. In solchen Kübeln müssen die Bäumchen nicht unter 2 Fuß Schafthöhe haben, und können sie darin stärker, als 2 Zoll im Durchschnitt dik werden.

Die Erde, so man den Orangeriebäumchen geben soll, muß eine gute Gewächserde seyn. Es ist leicht zu erachten, daß bey ihrem beschränkten Raum für die Wurzeln, die nicht, wie im freyen Lande, weit umher Nahrungstheile finden können, ihr weniges Erdreich desto besser seyn müsse, um auch ihre Früchte zur Vollkommenheit zu bringen. Da aber auch die beste Erde in so weniger Masse bald von Nahrungstheilen erschöpft wird, so muß diesem Abgang von Zeit zu Zeit durch düngendes Begiessen wieder aufgeholfen werden. Dieses kann nicht besser geschehen, als wenn man Schafmist (die Exkremente, ihre Knötelchen) in Wasser 4 Wochen eingeweichet und mit solchem Wasser alle 2 oder 3 Wochen einmal die Erde durchgießet. — Will man sich eine gute Erde für die Orangeriezucht in Vorrath halten, so bediene man sich entweder der Bereitung fetten Erdreichs durch Begießung mit Blut von Schlachtvieh, welche im I. Theil beschrieben worden, oder man steche Rasen von süßen Grasplätzzen, etliche Zoll dik, und mische darunter den dritten Theil von fettern Erdarten, aus alten Mistbeeten, Teichschlamm, Erde aus Gräben von Viehtriften, Gassenerde u. dgl., lege alles auf einen Hafen, und lasse es einen Winter durchfrieren und im Sommer steche man es alle 4 — 5 Wochen um. In der Eile dienen auch die Maulwurfshaufen auf süßen Wiesen mit untermischtem vierten Theil alter Mistbeeterde oder dergleichen.

Eine

§. 5.

Von fernerer Behandlung, Pflege und Wartung der Obstorangeriebäumchen.

Eine Hauptsorge für diese Bäumchen den Sommer hindurch ist das fleißige Begießen. Ohne stete mäßige Feuchtigkeit können sie nicht gedeihen, noch ihre Früchte gut nähren. Zumal ist das fleißige Begießen nöthig, wenn sie Früchte haben. Da thut nun der oben beschriebene Teller sehr gute Dienste. Ein Schoppen (Nößel) Wasser, den die Erde von unten aufziehet, ist besser als eine Kanne, die oben darauf gegossen wird, denn ist die Erde sehr trokken worden, so läuft das meiste Wasser an den Seiten ab, ohne die Erde an den Wurzeln durchzufeuchten. Man muß aber auch dem Guten nicht zu viel thun. Insonderheit muß das Wasser ordentlich abziehen können, wenn die Erde nicht sauer werden soll. Zu dem Ende ist es gut, wenn man unten auf die Löcher des Blummentopfs, damit sie sich nicht durch die Erde verstopfen entweder ein hohles Scherbchen, oder eine Handvoll Moos, oder grobe Sägespäne und Holzerde legt, daß das Wasser stets durchseihen könne. Man darf aber auch nicht die Teller immer voll Wasser halten, sonst sauret endlich die untere Erde im Blumentopf, so hoch das Wasser stehet, und wird nachtheilig. Man läßt sie einige Tage auch wieder ganz leer. — Bey anhaltender Sonnenhizze müssen die Blumentöpfe öfters umgedrehet werden, damit nicht immer eine Seite der Wurzeln den Strahlen ausgesezt sey.

Zur gedeihlichen Pflege der Orangeriebäumchen gehöret ferner, daß bey einem jeden im Frühjahr, ehe es wieder in das Freye ausgesezt wird, entweder die Erde aufgefrischet, oder wenn es 2 Jahre gestanden hat, daselbe ganz versezzet werde. Im zweyten Frühjahr wird nur oben die Erde etliche Zoll tief mit einem Spahn aufgelokkert und hinweggenommen, und frische, gute, fette Erde darauf gelegt. Im dritten Jahr aber wird auch neben herum frische Erde einge-

schlämmet

schlämmet. Man hebt nemlich das Bäumchen mit seinem ganzen Klumpen Erde aus seinem Gefäß, welches sich wohl thun lässet, wenn die Erde nicht allzufeucht ist. Ist das Gefäß nicht allzu schwer, so kann es unter dem Arm, umgekehrt, verichtet werden. Man stellet sodann das Bäumchen mit seinem ganzen Klumpen Erde auf ein Bret, und schneidet mit einem alten Messer, oder eigends dazu verfertigten messerartigen Instrument anderthalb Zoll dik, und bey den Kübeln, 4 Zoll dik, die Erde samt dem darein verflochtenen Gewebe von Wurzeln weg, und eben so unterhalb, belegt unten mit so viel frischer eingedrukter Erde den Boden, stellet das Bäumchen mit seinem noch übrigen Klumpen Erde darauf, schüttet neben herum in den leeren Raum neue Erde, schlämmet sie ein, nimmt auch oberhalb die alte Erde, so weit thunlich, hinweg und legt dafür neue gute darauf. — Hat aber das Bäumchen 3 oder 4 Jahre gesessen, oder will es im zweyten, dritten nicht recht fort, und treibt keine neue Sommerschosse mehr, sondern nur bloße Laub- und Fruchtaugen, oder hat ein kränkliches Ansehen, so ist das gänzliche Versezzen nothwendig, entweder in das freye Land, oder in einen größern Blumentopf oder Kübel. Bey dem leztern wird es um die Zeit, wenn sich der Winter zum Ende neigt, und man seinen Bäumchen durch Begießen und Aussezzung in die freye Luft zu ihrem neuen Trieb verhelfen will, aus seinem alten Gefäß auf vorbesagte Weise herausgenommen und nicht nur die alte Erde und Wurzelfasern etliche Zoll dik, sondern so viel nur thunlich bis auf etliche Zoll Nähe an der Hauptwurzel weggeräumt, nur daß die Hauptwurzel nicht ganz entblößet werde: füllet sodann den vorigen, oder besser einen andern etwas grössern Blumentopf oder einen Kübel mit neuer guter Erde so weit an, als nöthig ist, stellet das Bäumchen hinein, thut um die Wurzeln die übrige nöthige neue Erde unter Zugießung des Wassers und lässet es noch einige Tage im Schatten stehen. Wenn

Wenn ein und das andere Orangeriebäumchen keine Sommerzweige treiben will, und man doch die Sorte gerne fortpflanzen möchte, so darf man es nur in freyes Land sezzen, so wird es deren im ersten Sommer treiben, weil sich die Wurzeln ausbreiten können.

Eben dieses Versezzen in freyes Land, (oder zur Noth in ein grösseres Gefäß, als sie zuvor gehabt) ist nöthig, wenn man alte Orangeriebäumchen verjüngen will, wenn sie nichts als Fruchtaugen haben, dadurch sie bald entkräftet werden, oder wenigstens nur sehr kurze Sommerzweige treiben. Allein sie müssen zugleich zurükgeschnitten werden, was nemlich Aepfel und Birn sind; bey dem Steinobst thut es sich nicht, solches muß blos durch Versezzen in ein Gartenland verjünget werden. Das Kernobst aber, welches nun im Alter und bey eingeschränkten Wurzeln die schlafenden Augen aus den Fruchtstumpen oder Ringelwüchsen zu lauter Blütheaugen entwikkelt, schneidet man auf einen halben Zoll Länge an seinen dichtbeysammenstehenden Fruchtzweigen ab, und stuzt einige der andern jedes Jahr um etwas ein.

§. 6.

Von Behandlung der Obstorangeriebäumchen auf den Rabatten im Gärten, und auf Blumenbeeten.

Nicht wenig Zierde und Anmuth machen diese kleine Bäumchen auch in den Gärten, wenn solche auf den Rabatten oder auf Blumenbeeten mit ihren Früchten prangen, und wer es zum erstenmal erblikt, wird von Vergnügen ganz überraschet. Sie werden aber entweder mit den Scherben in die Erde gegraben, so, daß der Rand derselben mit 1 Zoll Erde bedekket ist: oder man sezt sie, wie einen andern Baum, frey ein, ohne Blumentopf. Erstere werden in allem eben so behandelt, wie jene, die auf Blumenbretten stehen, haben aber so vieles Begießen nicht nöthig, weil ihnen theils die benachbarte Erde viele Feuchtigkeit mittheilet, theils sie von der Sonne nicht

so

so sehr ausgetroknet werden können, als die freyste-hende; nur wenn sie Früchte haben und die Trokken-heit der Witterung anhält, muß man sie mit Begießen nicht vergessen. — Was nun aber die in der Erde freystehenden Bäumchen betrifft, so wachsen solche, weil ihre Wurzeln freyern Spielraum haben, stärker, und muß man sich desfalls im Schnitt darnach richten. Außerdem müssen sie alle Frühjahr, ehe der Safttrieb eintritt, ausgehoben und die zu sehr wuchernden Wurzeln beschnitten werden. Bey dem Ausheben aber sollen die Wurzeln nicht völlig von Erde entblößet werden, sondern man sticht mit dem Spaten in der Rundung einen Ballen ab, (je größer das Bäumchen ist, desto größer muß der Erdballen um die Wurzeln seyn,) räumt die Erde um den Ballen hinweg, und schneidet sodann die Wurzelnfasern und die ausschweifenden Wurzeln weg, wie oben bey den Scherbenbäumchen gezeiget worden.

§. 7.

Von Besorgung der Obstorangeriebäumchen über Winter.

Will man gar keine Mühe über Winter mit denselben haben, so kann man sie nur im Garten mit samt den Scherben in die Erde eingraben, so daß der Rand derselben einer Hand breit unter der Erde stehe. Ausserdem aber werden sie in das Haus eingestellet, entweder in eine Kammer, oder ungeheizte Stube. Allein der Keller ist für sie zu warm und zu ungesund. — Damit sie aber bey strenger Kälte für Frostschaden verwahret bleiben mögen, so hat man nur darauf zu sehen, daß bey Eintritt des stärkern Frostes die Erde in den Töpfen nicht naß sey, sondern mehr trokken, dann schadet ihnen auch grosse Kälte nicht. Unter andern ist ihnen räthlich wenn man oben die Erde mit Schnee bedekt hält, der sie schüzzet und bey dem Aufthauen mit mäßiger Feuchtigkeit versorgt.

Es kann aber geschehen, daß der Winterfrost strenge wird, und der ganze Balle Erde durch und durch gefrieret: allein nicht immer sind deshalben die Orangeriebäumchen unrettbar verlohren. Zum Trost der Gartenfreunde muß ich etliche meiner geprüften Erfahrungen desfalls anführen. In dem anhaltenden strengen Winter 1783/1784 waren alle meine Bäumchen in einer kalten Kammer durch und durch gefroren, und weil der Frost beständig anhielt, und die Rinde an den Bäumchen schrumpfte, ward mir um sie bange. Ich stellte sie in den Keller, belegte sie zu ihrer Erquikkung mit Schnee, und ließ sie nach und nach aufthauen. Bey Nachlaß der Kälte stellte ich sie wiederum in die Kammer; aber bald fiel abermals unvermuthet wieder sehr heftiger und anhaltender Frost ein; alle froren wieder durch und durch. Ich überließ sie sodann ihrem Schiksal; aber von 30 verdarb nicht ein einziges; alle blüheten im folgenden Frühjahr und trugen die schönste Früchte. — Diese glükliche Erhaltung schrieb ich theils der Trokkenheit der Erde zu, theis daß die Bäumchen einmal aufgethaut waren; denn allzulange anhaltender Frost zerstöret endlich die Lebenswärme. — Noch merkwürdiger war meine Erfahrung und Probe im Frühjahr 1796. Nach dem außerordentlich warmen Winter fieng den 27. Febr. heftige Kälte an, und des Nachts erfolgte Fensterfrost. Meine Bäumchen, welche schon etliche Wochen vorher ausgestellet und begossen waren, um sie in Trieb zu bringen, gefroren sämmtlich durch und durch so, daß eine Scherbe dabey zersprungen, und die zum Theil noch mit Wasser angefüllte Teller Eisklumpen waren. Ich ließ sie 8 Tage im Frost stehen, da aber die Kälte anhielt, stellte ich sie ein. Zwey davon, ein Sarasinbirnbaum und ein Kirschenbäumchen waren unbeweglich angefroren, und wollte ich sie denn auch nun zur Probe stehen lassen. Sie hielten den beständigen Frost und Unwetter von 4 Wochen aus. Von erstern verdarb kein einziges und

trugen

trugen im Sommer die schönsten Früchte: von leztern 2 aber trauerte der Sarasin im Frühjahr, trieb spät aus, blühete zwar, aber ohne Früchte anzusezzen, deren er das Jahrs zuvor 16 schöne Stükke lieferte, und nach der Blüthe gieng er ab, und das Kirschenbäumchen verdarb gegen Herbst, wie ich es von beiden nicht anders erwarten konnte.

§. 8.

Vom Schnitt der Obstorangeriebäumchen überhaupt.

Die Orangerieobstbäumchen erfordern ihren eigenen Schnitt, und kommt hauptsächlich darauf an, so viele Augen, als möglich ist, ganz nahe an den Stammästen in Leben und Thätigkeit zu sezzen, damit sie sowohl vollaubig und nicht hager und zakkig werden, als auch ihre Früchte nahe am Stamm eine haltbare Stüzze haben, der Baumsaft nicht unnüz ausschweife, sondern viele Blüthe- und Fruchtaugen entwikle. Zu dem Ende muß man kurz schneiden, damit die schlafenden Augen in Tragspizzen ausstoßen, und die Krone klein und ästig sich bilde.

Wie sich nun im Grunde bey diesem Schnitt alles auf den gewöhnlichen Zwergbaumschnitt reducirt, und solcher in Miniatur ist, (daher auch die obigen Regeln zu fassen und zu bemerken sind,) so muß er sich auch da nach dem Wurzelnvermögen des Baums richten. Weil aber dieses in Töpfen sehr beschränkt ist, so muß auch stets kurz geschnitten werden, um nicht Sperräste zu bekommen. Jedoch hat man sich dabey nach der Natur des Baums und seines Triebes zu richten, ob derselbige flüchtig (starktreibend) sey oder nicht, und wo man einen scharfen (kurzen) Schnitt, oder einen flüchtigen (mit Aufsezzung mehrerer Augen) zu führen habe. So erfordert z. B. der Pepina, Fenchelapfel ꝛc. einen scharfen Schnitt, fast alle Renetten einen flüchtigen, die englische Carolin einen noch flüchtigern Schnitt.

Schnitt. Bey dem Peping ꝛc. muß das dritte gebildete Auge das Leitauge geben, bey den Renetten ꝛc. das vierte, bey dem Gulderling, dem englischen Carolin ꝛc. hingegen das fünfte Auge. Nach etlichen Jahren, wenn der Baum in seiner vollen Tragbarkeit ist, hat man wenig mehr an ihm zu schneiden, und hat er alsdann meist Tragholz. Man schneidet daher die Leitzweige nur auf 1 gebildetes Auge, damit der Saft in den Fruchtzweigen nicht fehle.

§. 9.

Vom Schnitt der Kernobstbäumchen.

Wenn man nun ein Bäumchen (nach dem scharfen Schnitt) auf 2 ausgebildete Augen schneidet, so wird das oberste Auge den Leitzweig machen: aus dem folgenden gleich darunter wird entweder ein Blütheauge oder ein Fruchtauge sich entwikeln, oder ein fingerlanges Fruchtreis, oder ein Fruchtholz, Knotenholz. (Ist es aber um eine baldige Probefrucht zu thun und man ziehet nicht die Schönheit einer belaubten Krone in Betracht, so darf man nicht so scharf schneiden, und stets 3 gebildete Augen lassen, da sich denn aus dem zweyten und dritten bald Fruchtaugen bilden.) — Außer den Leitzweigen oder Mutterzweigen, die zur fernern Ausbildung der Krone, und Erzeugung der Fruchttriebe sind, hat man bey diesen Bäumchen selten viel zu schneiden, denn sie treiben keine Wasserschosse und dergleichen. Was sie außer den Leitzweigen haben, sind die Fruchthölzchen, und die Fruchtreiser. Von ersteren wissen wir aus obigen Regeln vom Zwergbaumschnitt, daß sie die Obstmagazine sind, die uns oft bis 8 und mehr Jahre lang bey manchen Sorten fast alle Jahre Früchte liefern, und also das Messer nie fühlen dürfen. Sie treiben aus ihren kurzen dikken Ringeln alljährlich neue Fruchtaugen hervor, an welchen wir sehen, was über 1 oder

2 oder 3 Jahre Frucht tragen wird. — Anders verhält es sich mit den schlanken Fruchtreisern, mit denen 3, 4 bis 5 Zoll langen Zweigen, die (bey starkem Wuchs) unterhalb dem Leitzweig hervorwachsen und gar oft an ihrer Spizze Fruchtaugen haben. Diese dürfen nach der Regel nicht ganz gelassen werden, (man müßte denn sehr nach einer Probefrucht verlangen und sonst keine am Bäumchen zu erwarten haben; aber selten bleibt die Frucht hängen, weil der Mutterkuchen fehlt, oder es wird die Frucht klein und geringe, oder leicht vom Wind abgeworfen). Diese Fruchtzweige müssen nun auf Knotenholz auf 2 sichtbare Augen geschnitten werden, um daraus durch Kunst ein Fruchtholz zu bilden.

Oefters finden sich auch Fruchtaugen an den Leitzweigen, bald am Ende, bald an der Mitte derselben. Allein diese dürfen nicht verhindern, daß die Leitzweige auf 1, 2 oder 3 sichtbare Augen zurükgeschnitten werden, wenn man schöne und dauerhafte Bäumchen haben will. Stünde aber ein Tragauge an solchem Zweige tiefer als der regelmäßige Schnitt geschehen müßte, so kann es bleiben, jedoch darf der Schnitt nie an einem Tragauge geschehen, sonst gehet die Frucht doch verlohren, und äusserst selten treibt neben der Blüthe ein Leitzweig hervor, wie bey Zwergbäumen im Lande.

Treiben bisweilen 2 Leitzweige bey einander aus von gleicher Größe, so wird entweder der obere ganz weggenommen, wenn der untere in seiner Richtung besser zur Krone taugt; oder wenn der obere kann beybehalten werden, so wird der untere zu Knotenholz auf 1 Auge geschnitten.

Was nun die Orangeriebirnbäumchen auf Quitten betrifft, so werden sie, weil die Quitte stärker treibt, als der Johannisstamm, behandelt mit dem flüchtigen Schnitt, und also den Leitzweigen 3 Augen gelassen: sind sie aber auf Weißdorn veredelt, die nicht so stark treiben, so sind 2 Augen allermeist genug.

§. 10.

§. 10.

Vom Schnitt des Steinobstes bey Obstorangeriebäumchen.

Hier wird hauptsächlich auf das Vorhergehende 4te Kap. vom Zwergschnitt des Steinobstes überhaupt verwiesen, da bereits gezeiget ist, wie solches einen verschiedenen Schnitt vom Kernobst erfordere, da es sich von demselben, in der Art seine Früchte zu bilden und anzusezzen, sehr unterscheidet. Das Kernobst trägt nie am einjährigen Holz reife Früchte: denn seine Fruchtaugen erfordern zu ihrer völligen Ausbildung wenigstens 2 meist 3 und bey manchen Sorten 4 Jahre. Hingegen blühet das Steinobst an einjährigem Holz, und seine Fruchtaugen bilden sich an jedem Sommertrieb völlig aus. Seine Fruchtzweige, Fruchtknoten machen kein Ringelholz mit schlafenden Augen, sondern sie treiben jährlich etwas weiter und haben jedesmal an der Spizze ein Laubauge, das der Ableiter des etwa zu stark eintretenden Saftes ist. — Wie verschieden nun einige Klassen Steinobstes ihre Fruchtaugen ansezzen und was deshalben im Schnitte zu beobachten, auch wie bey manchen nur blos der Johannisschnitt anzuwenden sey, ist in dem vorhergehenden Kap. angezeiget. — Die Pflaumen, welche ihre Fruchtaugen jedesmal bey einem Laubauge ansezzen, sind auch deswegen leicht zu schneiden. Man läßt ihnen wegen ihren starken Trieb 4 bis 5 sichtbare Augen. Sie treiben sodann eine Menge Fruchtholz, und hängen sich voll. Auch darf man bey ihrer anfänglichen Bildung, im ersten und zweyten Jahre, nicht achten, daß ihre hoch und oft bis an das Ende des Sommertriebs angesezte Fruchtaugen in das Messer fallen und weggeschnitten werden. — Die Kirschen sind unter sich verschieden, was die Ansezzung ihrer Fruchtaugen betrifft. Die meisten Sorten haben ihre Laubaugen und Fruchtaugen am Zweige vertheilt, aber das oberste ist immer ein Laubauge; andere haben ihre Fruchtaugen einzeln am vorjährigen Trieb, und nur das äußerste an der Spizze ist ein Laubauge.

Wollte man diese leztere im Frühjahr beschneiden, so würden solche Fruchtzweige absterben, weil bey ihnen keine Frucht zur Kraft kommen kann, die nicht über sich ein Laubauge hat, daß den Ueberfluß des Safts aufnimmt. Es ist daher schon vorhin bey dem Zwergschnitt der Kirschen gezeiget, daß man solche Kirschenarten im Sommer noch vor Johannis, da die Fruchtaugen noch nicht ausgebildet sind, auf belibige Augen, auf 3, 4 oder 5 Augen, schneide, damit noch der stärkere Trieb des Safts die noch unausgebildeten Fruchtaugen in Laubaugen verwandle, und was sonst nach Johannis, (da der Umlauf des Safts nicht mehr so stürmisch ist, und die Blätter eine größere Vollkommenheit haben, die Augen auszubilden,) Staubfäden worden wäre, in Blätter umschaffe. — Die Pfirschen, Abrikosen und Mandelbäumchen sind die niedlichsten im Schnitt und erfordern die meiste Vorsicht. Schneidet man sie an einem Fruchtauge, das man für ein Laubauge ansiehet, so stirbt der ganze Fruchtast ab, und die Früchte daran sind verlohren. Das beste dabey ist nun zwar, daß jeder Fruchtast unten 2 Laubaugen hat, die auf das folgende Jahr den Ersaz machen; man soll sie indessen nicht eher schneiden, als bis sie blühen wollen oder bereits verblühet haben, damit man mit Gewißheit ein Laubauge zum Schnitt für den Leitzweig auswählen könne. Man schneidet sodann die Leitzweige auf 4 Augen, und die Fruchtaugen, die zu vorräthigem Holz ausgewählet werden auf 3 sichtbare Augen. Uebrigens müssen die Pfirschenbäumchen einmal während der Blüthe wohl feucht gehalten werden, sonst lassen sie solche gerne fallen, und und hernach muß man sie für den Frost wohl verwahren. Denn da der Saft früh in die Blütheaugen eintritt, so leiden sie bald durch Kälte: blühen zwar hernach schön, aber fallen alle ab. Außerdem aber werden sie die schönsten und reichlich tragende Bäumchen.

Drit-

Dritter Theil.

Von Behandlung der Obstfrüchte, und ihrer Anwendung zu ökonomischem Gebrauch und Nuzzen.

Erstes Kapitel.

Behandlung des frischen Obstes im Abpflükken und Aufbewahren: vom Troknen der verschiedenen Arten Obstes: und seiner Benuzzung zu Syrup und Brandewein.

§. 1.

Von den Obstfrüchten und deren Beurtheilung.

Das Kernobst, die Aepfel und Birne heißen theils Sommerobst, theils Herbstobst, theils Winterobst. Sommerobst ist dasjenige, welches entweder vom Baum eßbar ist, oder doch wenigstens in etlichen Tagen zum frischen Genuß gut ist. Allermeist muß es vor seiner Reife vom Baum genommen werden, da es saftiger und besser und nicht so bald mehligt ist. Es hält sich nicht lange, und wird bald teig, mehligt und faul. — Das Herbstobst wird zwar nicht am Baum völlig reif, erreicht aber doch seine Eßbarkeit bald und in etlichen Wochen auf dem Lager. Gewöhnlich werden die Sorten dazu gerechnet, die sich längst bis Martini halten. — Winterobst heißen alle die Sorten, die zwar auch schon im November eßbar werden, aber

 sich

sich bis in die Wintermonate halten und gut bleiben; vorzüglich aber die, so in den Monaten des folgenden Jahres ihre völlige Lagerreife erhalten und bis in den Sommer hineindauren. —. Das Winterobst muß so lange als möglich am Baum bleiben. Dieses träget oft gar vieles zu seiner Güte und Haltbarkeit bey. — Man muß von einer jeden Sorte den Zeitpunkt seiner Lagerreife wissen, oder wo nicht, genau darauf Acht geben. Denn wenn das Obst einmal passirt ist, wie man zu sagen pflegt, das ist, wenn der Zeitpunkt seiner Reife, der oft nicht lange dauert, vorbey ist, so ist seine meiste Güte und sein ächter Wohlgeschmak dahin, und man kann es nicht mehr vollkommen beurtheilen. Zwar hängt der Zeitpunkt der Lagerreife vielfältig auch von der Jahreswitterung ab. War sie dem Obst nicht zuträglich, und ist es überhaupt schlecht gerathen, so wird das Winterobst öfters um 4, 5 Wochen früher lagerreif als sonsten, hat auch seine Güte nicht, wird bald faul und hält sich nicht lange, wenn auch schon der Sommer sehr trokken gewesen. Darauf muß man nun auch in Absicht auf die Lagerreife Acht haben, und an der Farbe, hauptsächlich aber an der Milde bey Stiel abnehmen, wenn der rechte Zeitpunkt zum Genuß ist.

Von der Güte des Obstes und einer Sorte vor der andern, ist nicht nach dem Geschmak einzelner Personen zu urtheilen. Mancher findet etwas angenehm, das dem Andern bey weitem nicht ist. Man muß die Eigenschaften eines Obstes in Betracht ziehen.

Die Aepfel haben unzählige Gradationen, von der Süßigkeit des Zukkers, bis zu der Säure des Essigs. Je mehr die Süßigkeit mit dem Sauren vermischet ist, so, daß sich der Geschmak mehr dem Süßen nähert, als der Säure, desto angenehmer ist es dem Gaumen der allermeisten Obstliebhaber. Selten schmekt einem ein ganz süßer oder ganz saurer Apfel angenehm. Süße Aepfel kochen sich auch nicht ganz weich, weder frisch, noch getroknet, sondern bleiben ganz, wegen dem Gummi, den der süße Saft bey sich führet. Allein

Auch die mit etwas Säure vermischte Süssigkeit erhebt noch keinen Aepfel zum ersten Rang des Tafelobstes, sondern er muß auch Parfüm haben, einen gewürzhaften Geschmak mit einem Wohlgeruch verbunden, das nicht immer beysammen ist: wie z. B. die Anisäpfel, Fenouillets, Muskatenrenette, viele Kavillen rc. die beides zugleich besizzen. — Das Fleisch des Apfels muß ferner saftreich, es muß zart und mild seyn, ohne dabey sandig oder griesig. Schmelzendes und butterhaftes Fleisch kömmt zwar nur hauptsächlich den Birnen zu; die Aepfel haben im Vergleich mit den Birnen ein festes Fleisch, doch gränzt es auch bisweilen an das schmelzende, wie bey dem sich pfadirenden Russischen Eisapfel, dem Revalschen Birnapfel, dem Herbstaniesapfel rc. wenigstens muß es zart, mild und saftvoll seyn. — Der Apfel ist überdas viel geistiger, als die Birne, und sein Wein gränzet viel näher an den Traubenwein, als der der Birne.

Die Birnen haben theils ein schmelzendes, butterhaftes Fleisch mit vielem Saft, wovon ein geringerer Grad ist: häufiger Saft, und halbrüchiges Fleisch, (cassante) wie Bergamotte d'Hollande: theils haben sie einen gewürzhaften Geschmak, theils zugleich Parfüm und Wohlgeruch: theils ist der Saft süß, theils säuerlichsüß. Selten sind Birnen sauer, sondern wenn sie schlecht sind, rauh und zusammenziehend. Man kann aber bey den Birnen mehr Süssigkeit vertragen, als bey den Aepfeln.

§. 2.

Vom Pflükken und Abnehmen des Obstes.

Wenn vom Pflükken und Abnehmen des Obstes von den Bäumen die Rede ist, zu welcher Tageszeit solches geschehen solle, so ist die Rede nur insonderheit von Tafelobst; denn bey groser Menge des wirthschaftlichen Obstes lassen sich keine Stunden

auswählen, sondern damit hat man ganze Wochen zu thun. — Was aber auserlesene Sorten von Tischobst betrifft, so soll solches eine Stunde nach Sonnenaufgang gepflückt werden. Es ist das ein wichtiger Umstand, worauf Wenige achten, aber einen gewaltigen Unterschied im Geschmak des Obstes macht. Man betrachte überhaupt im Sommer die Pflanzen, wie ihre Blätter, wenn die grosse Hizze des Tages kommt, anfangen schlaff zu werden, und sie den Kopf immer mehr hängen lassen, bis die Abendkühlung kommt. Das verursachet die grosse Ausdünstung der Säfte durch die Sonnenhizze. Sie werden welk vom Vormittage, bis gegen Sonnenuntergang. Dann ist die Hizze vorüber, und der Thau erfrischet sie. Dadurch erlangen sie neue Kräfte und des Morgens sind sie stark und lebhaft. Eben so verhält es sich auch mit den Obstfrüchten. Am Mittage sind sie erschöpft, matt, geschmaklos und durch und durch warm. Sie erholen sich gegen Abend, wie die Blätter, und auf gleiche Weise haben sie ihre Vollkommenheit am frühen Morgen. Man mache nur die Probe, und pflükke des Morgens eine Birn von dem Spalier, und lege sie an einen kühlen Ort bis Mittage; pflükke alsdann bey der Mittagshizze von eben diesem Baum eine andere, und vergleiche sie im Geschmak gegen einander; man wird kaum glauben können: daß sie auf einem und eben dem Baum erwachsen seyen.

Manche Obstarten haben ferner ihr Eigenes in Ansehung ihrer Reife, da einige im höchsten Grad der Reife zum frischen Genuß am besten sind, andere aber im Anfang ihrer Reife; Pfirschen z. B. und zwar die wolligten oder rauhen sind in ihrem höchsten Grad der Reife nicht mehr recht schmakhaft. Die rechte Zeit, diese Frucht abzunehmen, ist, wenn sie nur noch ein wenig an dem Stiele hängt. Wenn sie sich aber mit samt dem Stiele abbrechen lassen, so haben sie noch nicht ihre völlige und gehörige Reife.

zur höchsten Reife aber, wo sie von selbst abfallen, muß man sie nicht am Baume kommen lassen. Ihr bester Geschmak ist dann vergangen. Mit den glatten Pfirschen oder Nektarinen hat es dagegen eine ganz andere Bewandniß. Wenn sie schon halb trokken scheinen, und um den Stiel welk und runzlich, inwendig aber gelb sind, und sich selber ablösen und vom Baume fallen, so schmekken sie am besten, und werden nicht so leicht mehligt als die eigentlichen rauhen Pfirschen. — Die Abrikosen werden auch sogleich mehligt, wenn sie zur höchsten Reife gekommen sind. Will man sie im besten Geschmak haben, so müssen sie entweder in ihrer ersten Reife abgebrochen werden, und zwar nicht bey heißer Sonne, sondern Morgens oder Abends, oder man nimmt sie in ihrer angehenden Reife ab und legt sie ein Paar Tage in einer Kammer hin. — Gleiche Bewandniß hat es mit verschiedenen Sommer- und Herbstbirnen, die man nicht zur völligen Reife am Baum darf kommen lassen, weil sie sonst mehligt werden, als Rousselet, Mouille bouche d'été, Beurré gris, die Bestebirn oder Eyerbirn ꝛc. andere aber schmakhafter sind, wenn sie von selbst vom Baume abfallen, als Rousselet de Rheims ꝛc.

§. 3.

Vom Aufbewahren des Obstes, sowohl des wirthschaftlichen als des Tafelobstes.

Von nicht minderer Wichtigkeit ist das Aufbewahren des frischen Obstes, das theils ungekocht das ganze Jahr hindurch uns erquikken kann, und unserm Blut die allerbesten Säfte mittheilet, theils gekocht unsere Mahlzeiten vermehret, theils aber auch zum Handeln und Erwerb eines baaren Stük Geldes dienet, womit manche Haushaltungsausgabe bestritten werden kann.

Was nun das wirthschaftliche Obst betrifft, so muß solches bey seiner vollkommenen Reife und

trokkenem Wetter mit Vorsicht gebrochen, und so viel möglich geschonet werden, daß weder die Stiele am Baum bleiben (dadurch am Obst an solchen Stellen verborgene Fäulniß entstehet), noch die Früchte gedrukt oder geplozt werden. Denn wenn schon keine offene Wunde an einem Apfel ist (als die unumgänglich in kurzer Zeit Fäulniß verursacht), so wird doch dasselbe unansehnlich, und auch eher faul, wenn es gedrukte Flekken hat. Das aufzubehaltende Obst darf daher auch nicht heimgefahren, sondern muß in Körben, und nicht in Säkken nach Haus getragen werden. Daselbst wird es sortenweis in Kammern oder in Ermangelung deren auf den Speichern aufgeschüttet, wo es etliche Wochen liegen bleibt, damit es sowohl etwas abtrokene, als auch sichtbar werde, was allenfalls angestoßen ist. Allzulange soll man es aber nicht liegen lassen, weil es sonst zu sehr austroknet, und nicht nur zu viel Saft verlieret, sondern auch zu bald mild und lagerreif wird. — Nach ohngefähr 2 oder 3 Wochen wird es in den Keller auf die etliche Fuß hohe errichtete Horden und zubereitete reine Bretter geschüttet, von Zeit zu Zeit den Winter über durchsucht, das ganz faule in ein dabey stehendes offenes, aber wohlgebundenes Faß, das nicht ausläuft, geworfen, das angestoßene oder halbfaule aber zum Verspeisen, oder zum Troknen zu Schnizzen angewendet.

Es kommt nun dabey auf die Beschaffenheit des Kellers an, daß das Obst mehr oder weniger fault. Ist er dumpfig, allzuwarm, Schimmel erregend oder gar naß, so fault nicht nur das Obst stärker, sondern leidet auch etwas an seinem guten Geschmak. Je besser der Keller für die Fässer, Wein oder Bier ist, desto zuträglicher ist er auch für das Obst.

Außerdem wird die Aufbewahrung der Aepfel in der Erde gerühmt: Man gräbt an einem nicht zu feuchten und auch nicht zu warmen Orte eine Grube, belegt solche mit Brettern, schüttet die Aepfel in dieselbige

selbige, und bedekket sie wieder mit Brettern, und so- dann mit Erde 1 bis 2 Fuß hoch. Wenn man darauf sieht, daß lauter gesunde und keine angestoßene, flekkige oder faule Aepfel mit in die Grube kommen, so werden sie bis in den Monat Julius so frisch und schmakhaft bleiben, als wären sie erst vom Baum gepflükt.

Was nun aber das feine Tafelobst betrifft so kann solches entweder auch in Kellern, wenn sie trok- ken sind, oder in Obstkammern oder in Kästen aufbe- wahret werden. — Die Obstkammer muß ein Oefchen haben um bey einem hohen Grad von Kälte das Obst durch ein gelindes Feuer vor dem Frost zu sichern, und ist dabey ein Thermometer sowohl wegen dem Grad der Kälte, als der Wärme sehr dienlich und bequem. In einer solchen Obstkammer werden Stellaschen wie Repositorien an den Wänden aufgerichtet, darauf die Sorten Obstes gesondert liegen können, welches zugleich für das Auge ein ergözzendes Naturalienkabinet vor- stellet. Auf solchen Repositorien (dergleichen auch in den trokkenen Kellern errichtet werden können), wird das Obst aufgestellet und zwar auf die Blumen und den Stiel die Höhe. Zu einer sanften Lage erwählet man entweder Moos, oder Hechsel, oder Kleye, aber alles das sorgfältig trokken. Wird aber das Obst in der Fruchtkammer nur blos aufgeschüttet; und auf den platten Boden gelegt, so wird etwas reines Roggen- stroh untergeleget. Harte Sorten Aepfel können dikke auf einander liegen, z. B. Borsdörfer, Stettiner, Karthenser ꝛc., aber Renetten, englische Königsäpfel und dergl. die ein mildes Fleisch haben, können es nicht allzuwohl, wenigstens nicht lange vertragen: sie drukken einander und werden flekkig und unscheinbar. Aus der Obstkammer muß aller fremde Geruch entfernt seyn, wie auch die Quitten, weil sonst der Geschmak des Obstes sehr verdorben wird. Will man einigen Sorten Aepfeln, unter andern andern den Borsdörfern, einen angeneh- men Muskatellergeschmak machen, so lege man eine An-

zahl in eine Schachtel bey Hollunderblüthe. Auch Hopfen giebt ihnen einen lieblichen Geschmack, wer davon Liebhaber ist. — Will man sein Tafelobst in Kisten und Verschläge pakken, worin sie sich wegen der geschlossenen Luft auch vorzüglich lange, ja am längsten, und gut erhalten, oder in Tonnen und Fässer, die keinen fremden Geruch haben, so wird das Obst schichtenweise eingeleget oder vielmehr gestellet, mit dem Stiel in der Höhe und jedesmal eine Lage trokkene und von reinem Stroh geschnittene Heckſel, oder Kleye dazwischen, noch besser aber Werch von Flachs rc., nur aber muß solches vorher etliche Wochen wohl ausgelüftet seyn, daß es keinen Geruch mehr hat; auch trokkenes reines Moos ist gut. Die Sorten Obstes, so am spätesten reifen, kommen unten zu liegen, die früher, oben. Die Fässer oder Kisten werden sodann zugeschlagen. Alle 4 Wochen werden sie geöffnet, durchsucht, und das Faule ausgesondert. Bey starkem Frost werden sie dahin getragen, wo das Obst vor dem Verfrieren sicher ist, wiewohl es, also verwahrt, minder Gefahr hat, als freyliegend in Obstkammern. Die Kammern, worin diese Obstbehälter stehen, müssen trokken, und mehr kühl als warm seyn.

Zur möglichst langen Erhaltung des Winterobstes ist noch folgende Behandlung zu merken, daß man solches, so bald es vom Baum kommt, auf verschiedene Haufen in der Obstkammer legt, daß es verschwizze oder gähre, 2, 3 oder 4 Tage, nachdem die Witterung feucht oder trokken ist. Alsdenn wird ein Stük nach dem andern abgetroknet mit einem Tuch und etliche Tage auf Tafeln in die Sonne oder trokkene Luft gelegt, damit sie etwas austroknen, sodann verwahret. — Die Fruchtkammern, die in den obern Stokwerken des Hauses zubereitet oder erwählet werden, sind wegen ihrer Trokkene für den Geschmak und Haltbarkeit des Obstes vorzüglicher als die unten im Hause und als die im Keller.

§. 4.

§. 4.

Vom Dörren oder Troknen des Obstes, und der verschiedenen Art und Weise dieses Geschäfts.

Gedörrtes oder getroknetes Obst, oder, wie es auch in andern Ländern benennet wird, gebakkenes Obst, ist in einer Haushaltung, wo besonders der Mäuler viel, und der Mahlzeiten noch mehr sind, fast unentbehrlich, eine gesunde Speise und auch für Kranke allermeist die dienlichste Nahrung. Es ist aber auch für den Handel, wenn man seinen Ueberfluß zu Geld schlagen will, besonders wenn das Obst allenthalben wohl gerathen, und das frische Obst und der Obstwein sehr wohlfeil ist, eine zuträgliche und sichere Art, eine gute Einnahme daraus zu ziehen. Es kommt freilich dabey viel auf den Preis des Holzes an, das leider fast allenthalben theuer ist, und immer theurer wird. Jedoch auch dabey ist der Gewinn meist besser, und den Winter hindurch kann man zu sehr vielem getrokneten Obst kommen, ohne deshalben besonders Holz zu verbrennen. Man macht täglich warme Stuben, und dabey kann an und um die Oefen eine solche Einrichtung mit Dörrhorden gemacht werden, daß man nicht nur das abgängige Winterobst, sondern auch viel anderes gemächlich troknen und verschiedene Zentner Schnizze erhalten kann (wer anders die Feuchtigkeit in der Stube, die freylich dabey unvermeidlich ist, nicht achtet —). Diese Waare hält sich viele Jahre gut, ohne zu verderben oder schlechter zu werden. Man hat einen Vorrath auf Mißjahre, und kann auch seinen Ueberfluß immer wohl anbringen: und ein guter Oekonom oder wirthschaftliche Hausmutter muß dahin Bedacht nehmen, daß die Wirthschaftsproducte nicht zur wohlfeilen Zeit, sondern nur dann erst losgeschlagen werden, wenn sie zu ihrem besten Preis angestiegen sind. — Gut getroknetes Obst hält sich in die 4 bis 5 Jahre, und kann man es in solcher Zeit nicht verbrauchen

chen oder verkaufen, so läßt sich es, wenn sich Milben darin zeigen wollen, noch länger haltbar machen, wie weiterhin gelehret wird. — Der Obstwein verursachet viele Kosten an Faß, Binderlohn, Keltern 2c., erfordert Mühe und Achtsamkeit, liegt in Gefahr und muß zu seiner Zeit verkauft werden. Doch — es hänget desfalls vieles von eines jeden Bedürfnissen, von den Umständen, Gewerben, Nahrungszweigen und Lage eines Orts ab, und kann ein jeder am besten wählen, was ihm am zuträglichsten dünket.

Indessen wollen wir die beste Art und Vortheile, die nüzlichsten Obstsorten auf verschiedene Weise zu troknen, in Betrachtung ziehen: denn es ist kein ökonomisches Geschäft so geringe, das nicht seine gewissen Vortheile und Handgriffe hat, um es gut und zum möglichsten Nuzzen zu verrichten.

Das Troknen des Obstes an der Luft und Sonne

ist die geringste Verfahrungsart. Es ergiebt sich von selbsten, daß es nur bey Sommerobst, Sommeräpfeln und Sommerbirnen thunlich, weil es in den warmen Sommermonaten geschehen muß, da die Tage lang und die Sonne wirksam ist. Die Aepfel- oder Birnschnizze, welche nicht dikke geschnitten werden dürfen, reihet man mit einer Nadel an starke Fäden, deren Enden zusammengebunden und an der Sonnenseite des Hauses an Nägeln, oder besser an langen Stäben, daß sie frey hängen, aufgehänget werden. Am besten ist es, daß die Obstschnüre unter etwas Obdach hängen, um für den Regen gesichert zu seyn als welcher das Troknen sehr verzögert, und wenn er anhaltend ist, Fäulniß und Schimmel verursacht. Hat man aber an den Gebäuden die Gelegenheit nicht, die Schnüre unter Obdach zu bringen, so müssen sie bey bevorstehendem Regen so lange unter Dach gebracht werden, bis man sie wieder aufhängen kann.

Bey diesem Troknen müssen die Obstschnüre nicht nur von Zeit zu Zeit umgewendet werden, damit die Sonne jede Seite bescheine, sondern man muß auch jede der aufgeschnürten Schnizze öfters an ihren Faden fortrükken, damit nicht die untersten, die von der obern Last sehr gedrukt werden, zu schimmeln und zu faulen anfangen.

Es muß sehr dienliche gute Witterung seyn, wenn die Schnizze also vollkommen und gehörig austroknen. Die Probe wird auf diese Art gemacht, daß man etliche Schnizze von einander bricht, und sodann mit den beiden Daumennägeln recht stark drükke: zeigt sich auf den Nägeln etwas Nasses, so sind sie noch nicht hinlänglich ausgetroknet. Man muß sie daher noch in einen nicht gar heißen, sondern verschlagenen Bakofen, woraus das Brodt bereits gekommen ist, bringen, als welches überhaupt gut ist, wenn auch die Schnizze heißen Sonnenschein gehabt haben.

Bey dem Erkauf solcher Schnizze muß man der Redlichkeit der Verkäufer versichert seyn, daß sie kein schlechtes oder unreifes, von Winden vor der Zeitigung abgeworfenes oder durch den Wurmstich abgefallenes Obst darunter gemenget, welches den guten Geschmak des getrokneten Obstes sehr heruntersezt. Auch müssen besonders die auf solche Weise in der Sonne getrokneten Schnizze vor dem Kochen wohl mit heißem Wasser gewaschen werden, weil sie in der freyen Luft und Sonne von den Fliegen und andern Insekten verunreiniget werden: wie denn auch besonders die Wespen solche halb verzehren.

Das Troknen des Obstes im Bakofen

ist vorzüglich, als in der Sonne, und lange nicht so mühsam als das Anreihen der Schnizze an Fäden, und das öftere Wenden und Warten derselben. — Es wird aber solches Troknen im Bakofen verrichtet entweder, wenn derselbe noch heiß vom Brodtbakken ist,

ist, oder daß er zum Obsttroknen eigends und besonders gehizzet wird.

In jenem Fall, wenn das Obst in dem vom Brodtbakken noch heißen Ofen soll getroknet werden, so wird solches alsobald, nachdem das Brodt herausgenommen ist, hineingebracht. Ungeschälte Schnizze, und geringes Obst, das etwa zur Gesindespeise gewidmet ist, können auf den bloßen Heerd gelegt und getroknet werden, aber geschälte Schnizze, wie auch Steinobst, Kirschen, Mirabellen, Zwetschen oder Pflaumen 2c. werden auf Horden (die bekanntlich von Weiden und andern Ruthen geflochten und mit Leisten umgeben sind), in den Bakofen geschoben, damit sich keine Asche 2c. anhängen könne, und welches auch bequemer und eifriger geschehen kann, man auch nicht so viele Hizze bey dem Ofen auszustehen hat. — Je dünner die Schnizze sind, und je weniger dikke das Obst neben einander liegt, auch etlichemal gewendet, oder unter einander gerühret wird, desto leichter troknet es, und reichet wohl die Hizze eines Brodtgebaks zu, solches fertig zu machen. Liegt aber das Obst dikke, und zwar auf dem bloßen Heerd, so muß man, wenn das Geschäft des Troknens auf einmal beendigt werden soll, die Hizze erneuern, und zu dem Ende auf beiden Seiten des Ofens bey der Mitte jeder Nebenwand einen mit Obst unbelegten Plaz lassen, worauf etwas Holz oder Reisig, jedoch wo möglich kein Nadelholz (weil solches das Obst blakricht oder blasigt macht, welches einen bitterlichen Geschmak verursacht), angezündet wird, welches auch vorne an der Thüre des Bakofens geschehen kann. Diese Feuer aber müssen mit aufrechtgestellten Bakſteinen von dem Obst unterschieden und wie mit einer kleinen Mauer eingeschlossen seyn, damit sowohl die Kohlen und Asche nicht unter das Obst gerathen, noch die zunächstliegenden Schnizze, Pflaumen 2c. nicht verbrennen. Ist das Holz ausgebrannt, so müssen die Rauchlöcher und Thüre des Ofens wieder geschlossen,

auch

auch diese Nachfeurung nöthigenfalls wiederholt werden, bis das Obst vollkommen getroknet ist: wobey das öftere Wenden, besonders bey den Zwetschen oder Pflaumen nicht zu vergessen, daß die untere Seite obenhin komme, als wodurch das Troknen befördert wird.

Soll aber der Bakofen zum Obstdörren besonders gehizzet werden, so darf man ihn nicht so heiß machen, als zum Brodtbakken nöthig ist, sonst würde alles Obst verbrennen, sondern er muß nur einen solchen Grad von Hizze bekommen, als er hat, wenn das gebakkene Brodt eben herausgenommen worden. Ist dieses, so wird er, wie zum Brodtbakken reine gekehrt, die Kohlen aber auf die eine Seite des Ofens gehäufet, daß die Hizze länger unterhalten wird. Uebrigens aber verfähret man mit dem Obst, wie auch in Ansehung des Nachfeurens, wie zuvor gemeldet worden. — Was aber die Zwetschen oder Pflaumen betrifft, wenn sie der Menge wegen nicht auf Horden, sondern auf dem bloßen Heerd des Ofens sollen getroknet werden, so ist es gar dienlich, wenn der Heerd mit Asche bestreuet wird. Denn einestheils verhindert sie, daß die Zwetschen nicht aufspringen und ihren besten Saft nicht ausfließen lassen, anderntheils lassen sie sich auf der Asche bequemer wenden, als wenn sie auf dem bloßen Heerd liegen, und auf denselben ankleben und anbakken. Wenn die Zwetschen nicht aufgeplazzet sind, so hängt sich die Asche nicht sonderlich an, und wenn es auch in etwas geschiehet, so werden sie ohnedem vor dem Kochen mit warmem Wasser gereiniget. Zudem halten sich solche von Asche etwas weiße Zwetschen länger als die auf Horden getrokneten, weil die Milben nicht so bald an jene kommen. Die Asche aber, welche unter dem Herausnehmen aus dem Ofen darunter gekommen, kann leicht durch ein Sieb davon getrennet werden.

Das Troknen des Obstes in eingeheizten Stuben.

kann der Winter hindurch einen ziemlichen Vorrath verschaffen. Es geschiehet aber solches Troknen auf dreyerley Weise: entweder auf der eisernen Platte, wenn der Ofen mit einem breiten Kranz versehen ist, oder in eingereiheten und um den Ofen gehängten Schnüren; und kann man sich dieser doppelten Weise zu gleicher Zeit bedienen. — Die in Schnüren aufgehängten Obststükke, besonders die sogenannten Prunellen, oder abgehäutete und vom Kern befreyte Pflaumen oder Zwetschen machen die geringste Feuchtigkeit in der Stube, und duften ganz gelinde aus. Die Schnüre müssen, wie vorhin, beym troknen in der Sonne, gemeldet worden, öfters gewendet und die Obststükke anfangs forterükt werden, daß sie nicht in Fäulniß gerathen. Sind sie genugsam trokken, so thut man wohl, sie nicht sogleich in Kisten oder Verschläge ꝛc. zu legen, sondern sie noch eine Zeitlang in Säkchen in der Stube, etwas vom Ofen entfernt aufzuhängen und sie also mehr austroknen zu lassen. — Außer den aufgehängten Schnüren um den Ofen können auch Horden theils auf, theils unter dem Ofen, hauptsächlich aber nebenherum auf einem schiklich eingerichteten Gestell von Latten oder Stäben aufgeleget werden. Das fleißige Wenden des Obstes und Versezzen der Horden auf wärmere oder minder wärmere Stellen wird das Troknen befördern. — Will man aber dabey auf den eisernen Platten des Ofens selbst troknen, so müssen solche wenigstens mit Schreibpapier belegt werden, theils damit die Obstschnizze keine schwarze Flekke von Eisen bekommen, theils daß sie nicht sogleich verbrennen. Bey dem allen aber ist jedoch die größte Vorsicht nöthig, daß sie nicht anbrennen. Man muß sie daher, besonders wenn sie etwas abgetroknet sind, sehr fleißig wenden, zumal wenn die Kälte groß ist, und das Feuer im Ofen stark gemacht wird. Es verursachet aber daß auf der

heissen Platte liegende Obst, besonders zu Anfang, einen sehr heftigen, feuchten und daher ungesunden Dunst in der Stube, den man zu vermeiden, lieber die von den Platten ausgehende Wärme den dabey oder darüber gestellten Horden zukommen läßt. Leidet es der Raum in der Stube, so kann man einen Schirm von Papier vor dem Ofen anbringen und vorstellen, wodurch die Dörre verdekt und zugleich das Troknen des Obstes befördert wird.

Allein alle diese Art und Weisen, das Obst zu troknen, kommen derjenigen nicht bey, welche in einem dazu errichteten Dörrofen veranstaltet wird. Theils sind die beschriebene Arten mühsam und zeitraubend, theils kostspieliger an Holz, wie der Bakofen, wenn man ihn besonders dazu heizen muß; theils ungesund, theils wird die Waare nicht so gut, wenigstens nicht so ansehnlich, als sie im Dörrofen zu bereiten ist, und überdas kann dieses Geschäft sonst nicht ins Große getrieben werden.

Ein solcher Dörrofen kann entweder in der Küche, wenn Raum dazu da ist, oder im Garten, oder sonst an einem sichern Plaz aufgerichtet werden. — Wo man nur für seine eigene Haushaltung troknet, und es nicht ins Große treiben will, reichet auch wohl ein Kasten hin, den man in Gestalt eines Schranks von Brettern verfertiget, mit kleinen Horden ausstellet, und das darauf gelegte Obst mittelst eines Groppen voll glühender Kohlen troknet. Ist der Kasten enge, so muß er neben bis zur ersten Horde mit Eisenblech ausgefüttert und beschlagen werden. — Ein besonders errichteter Obstdörrofen aber muß mit Baksteinen aufgemauret und mit zirkulirenden Rauchgängen in der Mitte versehen werden, wobey der geringste Holzaufwand ist, und auf beiden Seiten der gröste Raum bleibet, um auf jeder Seite sechs und mehr Horden anzubringen, dergleichen Dörröfen häufig bekannt sind, und zu deren Errichtung man unterschiedliche Anweisung in ökonomi-

schen

schen Schriften findet, daß wir hier den Raum sparen können und müssen.

§. 4.

Vom Troknen der Aepfel.

Die Aepfl werden entweder gaez getroknet, oder zu Schnizzen als Halbe, oder Virtel gemacht. Als ganze Aepfel werden vorzüglich die Borsdörfer getroknet oder auch andere Sorten, die nicht zu groß dazu sind *). — Ganze Aepfel finden mehr Liebhaber und sind verkäuflicher. Ehe sie geschälet werden, wird der Krieps oder das Kernhaus mit einem eigends dazu sogenannten Kriepseisen durchstoßen; man legt einen nach dem andern auf ein Bretchen und drukt von der Blume an bis auf den Stiel des Kernhaus mit diesem hohlen runden, einem Wendelbohrer ähnlichen und eines kleinen Fingers dikken Eischen durch. Sodann werden sie geschälet; und wenn sie so, wie auch die andern geschälte Aepfelschnizze ansehnlich und schön werden sollen, so dürfen sie nicht über Nacht im Korb stehen, sondern müssen sogleich in den Dörrofen kommen, und zwar in den bereits erhizten Dörrofen. Denn die Hizze treibt den Saft sogleich zurük, daß solche schön weiß bleiben, da sie im Gegentheil gelb und bräunlich werden, wenn der Ofen erst allmählich warm wird, daß das geschälte Obst bereits darinnen ist. — Um das Troknen zu befördern, müssen die Schnizze nicht nur mit der Hand bisweilen unter einander gemenget und gewendet, sondern auch die unteren Horden zu beiden Seiten oben hin, da die Hizze im-

*) Die besten Aepfelschnizze geben: der Borsdörfer, der Fleiner: der weiße Paradiesapfel: der Bohnapfel: Reinette franche: Rabbauw. — Zu süßen Aepfelschnizzen sind vorzüglich: graue Champagner Renette, Reinette gris de Champagne: Blumensüßer, Bloem Soete ꝛc. — Zum grünen Kochen und Dämpfen sind die besten: Borsdörfer, Renetten und Peppings.

[illegible] am grössten ist, gethan, und die obern Horden unten eingeschoben werden, damit das Obst zugleich trokken werde. — Um das Holz nun zu sparen, muß man von Zeit zu Zeit frisch schnizzen, damit der warme Ofen nicht leer bleibe, sondern sobald erstere fertig sind, die andern eingesezt werden können. — Sowohl in Dörrofen, als auf dem Stubenofen im Winter muß man achtsam seyn, daß sie nicht schwarz werden. Wenn sie nur nicht fleischig und allzuweich sind, so verderben sie nicht mehr; doch ist es besser, wenn sie wohl getroknet sind, als zu wenig: sie ziehen doch etwas an, wenn feuchte Witterung ist. — Von 5 Mässer frischen Aepfeln erhält man 1 Mässer getroknete.

Vom Trokken der Birnen.

Alles das gilt auch von den Birnschnizzen *). Wenn die Birnen geschält, und zu Vierteln, wenn sie groß, zu halben aber, wenn sie mittelmässig sind, geschnitten worden, müssen sie auch sogleich in den bereits erhizten Dörrofen kommen, und dürfen noch weniger lang aufeinander liegen, als die Aepfelstükke. Auch dürfen sie nicht knochenhart getroknet werden, sondern müssen noch etwas zähe seyn, dadurch sie mehr Kraft und Saft behalten. — Die Birnschnizze sind wegen ihrem häufigen Saft schwerer zu troknen, und kosten viel mehr Holz, als die der Aepfel; besonders aber, wenn sie schon ganz mild sind, und muß man nicht zu lange damit warten, sondern sie, ehe sie weich und mild sind, zum Dörrofen befördern. — Huzeln, oder ungeschälte ganze Birne werden nun meist von Sommerbirnen ge- [illegible] macht,

*) Zu Birnschnizzen sind vorzüglich: die Sommer- und Winter-Bon-Christien, oder Apothekerbirn: die Bestebirn oder Eyerbirn: die Kappesbirn: die Pfundbirn: die Bergamotte. Alle diese sind auch zum Grünkochen sehr gut.

macht, welche bald verderben würden, und keine Zeit übrig ist, sie zu schälen. Sie kosten aber so viel Holz und sind von ungleich geringerm Werth, als die geschälten Birnschnizze. — Sieben Malter frische Birn geben einen Malter getrokneten Schnizze.

§. 7.

Vom Troknen der Kirschen.

Getroknete Kirschen, und zwar sowohl süße als saure, (nicht zwar der hellrothen Glaskirschen, sondern die Weichseln,) sind eine vortreflich Speise, besonders von unten beschriebenen Arten schwarzer Frühkirschen (welche auch einen starken Handelsartikel allhier machen). Sie haben, wenn man sie recht zeitig und schwarz werden läßt, einen sehr gewürzhaften und vorzüglichen Geschmak, wenn man sie auch ohne alles Gewürz kocht. Nur wenn sie bey vielem Regen aufwachsen, sind sie nicht so gewürzreich. — Die Art und Weise, sie zu troknen, daß sie kräftig, von gutem Ansehen mit einem Firnißglanz und viele Jahre haltbar werden, hat auch ihre nicht immer bekannten Kunstgriffe und Wissenschaft. Man krüpt sie vom Baume; daß nemlich die Stiele am Baum hängen bleiben, als welches zugleich dem Baum sehr zuträglich ist, weil solchergestalt keine Tragknospen auf das folgende Jahr mit abgebrochen werden. Der Ofen darf anfänglich nicht allzusehr erhizzet werden, weil sonst die Kirschen auslaufen, und vielen Saft verlieren; wenn sie aber anfangen runzlich zu werden, so kann man das Feuer verstärken. Allein sie werden im Ofen nicht ganz getroknet; sondern man nimmt sie heraus, wenn sie zwar runzlich, jedoch die Runzeln noch rund und nicht scharf sind, schüttet sie auf andere Horden, und troknet sie vollends in der Sonne und an der Luft. Dadurch behalten sie ihren guten Saft, bleiben etwas weich und halten sich viele Jahre. Damit sie aber einen schönen Fir-

[illegible] bekommen, so darf man sie ja nicht im Ofen erkalten oder das Feuer abgehen lassen, ehe man sie heraus nimmt; sonst werden sie ganz blaß: wenn sie aber aus der Hizze schnell an die Luft kommen, so haben und behalten sie einen ausnehmenden Glanz. Hat man es nun etwa damit versehen, und das Feuer abgehen lassen, so muß der Ofen aufs neue geheizet und die gedörrten Kirschen wieder eine kurze Zeit eingesezzet werden, so bekommen sie wiederum ihren Glanz. — Von 40 Pfund [illegible] Kirschen erhält man $13\frac{1}{2}$ Pfund getroknete.

§. 8.

Vom Troknen der Pflaumen oder Zwetschen, der Prunellen, Perdrigon, Mirabellen, Abrikosen, Reneklauden und Quitten.

Unter den Pflaumenarten sind die Zwetschen oder Hauspflaumen (Prunus domestica) und Mirabellen die allgemeinsten, beträchtlichsten und nüzlichsten zum Troknen. — Die Zwetschen, welche auch von vielen, besonders in Sachsen, gewöhnlich Pflaumen genennet werden, müssen von guter Art, groß und völlig reif, auch keine wurmigten darunter befindlich seyn. Dieses leztere wird aber dadurch verhindert, daß man sie recht reif werden lässet, und wenn sie am Stiel runzlich werden, so sind sie am delikatesten zur Speise im getrokneten Zustand, und sind auch noch einmal so leicht und geschwind zu troknen, als die minder zeitigen. Sie fallen auch ohne Windstoß nicht leicht von den Bäumen, wie anderes Obst, wenn sie schon überzeitig sind, aber die angestochene wurmigte bleiben nicht so lange hängen, sondern fallen sämmtlich heraus. Auch kann man die Bäume, im Fall man diese Frucht nicht wohl lange kann hängen lassen, ein wenig überschütteln, und diese herabfallende angestochene auflesen und dem Vieh geben. Denn es ist nicht nur äuserst ekelhaft, diese krümliche Madenexkremente zu speisen, sondern auch die Zwetschen selbst

haben einen saft- und kraftlosen Geschmak; die unreifen aber kochen sich roth und sauer, wenn sie auch noch so sehr gezukkert werden. Wenn Regenwetter einfällt zur Zeit, da die Zwetschen reif sind, so muß man nicht säumen, sie abzuschütteln, weil sie vom vielen Regen wie die Kirschen aufplazzen, und denn gar geschwind faulen, oder abfallen. — Was nun aber die kleinen Zwetschen betrifft, so sind sie nicht nur unansehnlich, und bestehen nach dem Troknen fast nur aus Haut und Stein, sondern die großen von guter Art schmekken auch ungleich angenehmer. Die Bäume müssen daher entweder okulirt oder gepfropfet, oder wenigstens durch Ausschneidung der ersten alten Zweige und Ziehung der neuen Sommerlatten zu Hauptästen veredelt werden. Sodann vergrößert und verbessert die fleißige Düngung und Umgrabung des Landes um die Bäume ihre Frucht sehr.

Das Troknen der Zwetschen selbst betreffend, so wird solches im Dörrofen am besten bewerkstelliget. Man muß dabey vorerst darauf sehen, daß man zu Anfang das Feuer nicht zu stark mache, damit sie weder auslaufen, noch blasig oder gar verbrannt werden. Sodann muß man sie öfters wenden und mit der Hand unter einander rühren. Sollen sie schön glänzend werden, so darf man sie auch nicht (eben so, wie die Kirschen) im Ofen erkalten lassen, sondern sie müssen aus der Hizze an die Luft kommen, sonst werden sie bläulich und blaß. — Tausend frische schöne Zwetschen geben 10 Pfund getroknete.

Außer dieser guten gesunden Speise für Gesunde und Kranke lassen sich auch die großen reifen Zwetschen zu den beliebten sogenannten Prunellen bereiten. — Man lässet die Zwetschen großer und guter Art, die sich vom Stein lösen, recht reif und runzlich werden, schälet sie alsdann entweder mit einem sehr scharfen Messer, oder, welches noch besser und schöner ist, man ziehet die blaue Haut davon ab, welches durch zwey Wege geschehen kann: entweder be-

gießt man sie mit heißem Wasser, oder, welches besser ist, man läßt sie in einer Kammer etliche Tage auf Stroh liegen, daß sie wohl welk werden, da sie alsdenn die Haut fahren lassen, welches alles aber nicht nöthig ist, wenn sie auf dem Baume runzlich und welk worden, da man sie sogleich gut schälen und die Haut abziehen kann. Dieses Abziehen wird am bequemsten und geschwindesten verrichtet, wenn man mit einem kleinen scharfen, oben ganz abgerundeten Messerchen, oder mit einem Okulirmesser einen seichten geringen Einschnitt in die Haut, wo der Stiel gesessen, macht, um einen Anfang zur Abziehung der Haut zu haben, welches abgelöste Stükchen Haut man auf der Fläche der Messerklinge liegen läßt, mit dem Daumen darauf drukt, und das Abziehen fortsezzet. Alsdenn wird entweder der Stein sogleich ausgedrukt, oder man läßt sie zuvor in dem Ofen etwas abwelken, und drukt alsdann gelinde, da wo der Stiel gestanden, daß der Stein obenherausgehet, und legt sie sodann zusammengedrukt wieder in den Ofen *). — Die erste Hizze des Ofens muß ganz gelinde seyn, damit die Prunellen anfänglich nur abwelken, und anstatt der alten Haut eine neue Bedekkung bekommen. Denn ob sie schon nicht aufspringen können, weil sie keine Haut haben, so läuft doch der Saft durch die erste allzustarke Hizze aus, und das Fleisch bakt auf den Horden an, daß sie beym Wenden oder Abnehmen zerrissen werden müssen. Nach und nach kann alsdann die Hizze verstärkt werden, und wenn sie gehörig getroknet sind, und noch etliche Tage auf einer Kammer verdünstet haben, so werden sie in Schachteln vest auf einander gelegt, oder in Schnüren eingefaßt, und zusammen hinein gepreßt.

Die Mirabellen sind eine vorzügliche und vortrefliche beliebte Kost, und die hier jährlich getroknete

(die

*) Die delikatesten Prunellen geben die weißen Perdrigon, und werden solche bey ihrer zarten Haut nicht geschälet.

(die sich öfters gegen tausend Zentner belaufen) werden weit und breit verschikt. — Sie troknen sich gut und bald. Nur muß man auch darauf sehen, einmal, daß man das erste Feuer ja nicht zu stark mache, weil sonst ihr meister und bester Saft ausfließet und verlohren geht; hernach darf man sie auch nicht, wie die Kirschen, im Ofen erkalten lassen, sondern muß sie warm herausnehmen, um sie ansehnlich und glänzend zu erhalten. Kann man sie in der Sonne vollends abtroknen lassen, so ist es besser, wenigstens aber dürfen sie im Ofen nicht klapperdürr werden, sondern müssen noch etwas milde seyn. Auch sollen die zum Troknen bestimmte Mirabellen nicht allzuzeitig seyn, und demnach nicht geschüttelt, sondern gebrochen werden. — 250 Stük frische Mirabellen, groß und klein, wie sie vom Baum kommen, wiegen 4 Pfund und geben getroknet 1 Pfund weniger 4 Loth.

Abrikosen lassen sich auch troknen, und werden zur Tafel entweder mit Zukker oder Zimmet abgestofet, oder Tunken daraus gemacht. Vorzüglich geben sie in Fruchttorten eines der besten Gefüllsel. — Zum Troknen darf man sie nicht von einander schneiden, sondern der Stein wird nur von der Seite heraus und alsdenn die Abrikosen mit den Fingern breit gedrukt, und auf Horden in den Ofen geschoben. Das Feuer muß anfänglich auch ganz gelinde seyn. — Wenn sie getroknet sind, werden sie, wie die Prunellen, in Schachteln aufbewahrt. — Wenn die Abrikosen sollen getroknet werden, so kann man sie sehr zeitig werden lassen, da sie sich besser troknen als im vollen Saft, und gleichwohl schmakhaft werden. Das Gegentheil aber ist, wenn man sie frisch vom Baum weg essen will. Denn wenn sie zur höchsten Reife gekommen sind, so werden sie bald mehligt. Im besten Geschmak und Saft sind sie daher, wenn sie nicht überreif genossen oder in ihrer angefangenen Reife abgebrochen und im Hause noch etliche Tage hingelegt werden. Die völlig reifen sollen

nicht

nicht bey heisser Sonne abgebrochen werden, da sie matt schmekken; wenigstens muß man sie erst wieder kühl und frisch werden lassen.

Die Reneklonden und weiße Perdrigon lassen sich auch troknen und geben eine Lekkerspeise. Aber ihr Troknen muß behutsam und anfänglich mit einem sehr gelinden Feuer geschehen, weil sie überaus saftig sind, und sonst nichts als Haut und Kern übrig bliebe, wenn man den Saft auslaufen machte.

Die Quitten troknen sich sehr leicht. Man schält sie und schneidet sie in dünne Schnizze, und läßt sie alsdann nur nicht allzuhart austroknen. — Die getrokneten Quitten werden bekanntlich unter anderem getroknetem Obst, besonders Zwetschen rc. mitgekocht, und theilen ihm, wenn nur wenige dabey sind, einen vortreflichen Geschmak mit.

§. 9.

Vom Aufbewahren des getrokneten Obstes, und Verbesserung desselben, wenn es etwas verdorben oder zu alt ist.

Alles getroknete Obst darf erstlich niemals sogleich vom Ofen weg und warm in verschlossene oder bedekte Behältnisse gethan werden, denn dadurch ziehen sie an, machen einen Schwaden, der es schimmlich und verdorben macht; sondern es muß nicht nur zuvor erkalten, sondern es ist auch allem getrokneten Obst sehr dienlich, ja zu seiner dauerhaften Erhaltung unumgänlich nöthig, daß es nach dem Troknen im Ofen, 6 bis 8 Tage in einer trokkenen luftigen Kammer frey hingeschüttet werde: denn dabey troknet und dünstet es noch gehörig aus. Wenn es gleich vollkommen gut im Ofen getroknet ist, und man wollte die eine Hälfte, obschon erkaltet, sogleich verschliessen, die andere Hälfte aber einige Tage hinschütten und frey ausdünsten lassen; so würden bey jener schon im zweyten oder dritten Jahre die Milben sich zeigen, und leztere Hälfte im vierten Jahre noch ganz

ganz rein seyn. — Zweytens soll man jede Gattung Obstes besonders aufbewahren, und nicht unter einander schütten, da man sie zum Kochen für die verschiedene Mahlzeiten besser und verhältnißmäßiger vermengen kann. Man mischet z. B. gerne unter Pflaumen oder ganz süße Birnen, die für sich allein nicht lange wohl schmekken, und dem Appetit bald wiederstehen, säuerliche Birn, oder, noch besser, säuerliche Aepfel ꝛc. so kann man aus der Erfahrung bald lernen, in welcher Proportion man die Arten und Gattungen zusammen nehmen müsse, um den süßen Obstgeschmak durch säuerliches Obst zu mindern und ihn gleichsam recht aufzuschärfen. Hat man aber seine Obstsorten nicht besonders, sondern alle Sorten durch einander, so hängt die Vermischung nicht von unserer Willkühr ab. — Bey dem Aufbewahren des getrokneten Obstes selbst muß nicht nur dahin gesehen werden, daß es vor Staub und allerhand Verunreinigung der Kazzen, der Mäuse und ihrem Fraß ꝛc. gesichert sey, sondern daß es auch in seiner Kraft bleibe, nicht allzusehr austrokne, noch auch einen üblen dumpfigen Geruch anziehe. Zu dem Ende wird es am besten in Verschläge, Kisten, Fässer oder auch aus Stroh geflochtenen grosen Körben fest eingepakt und in einer trokkenen Kammer hingestellet.

Sollte es aber allenfalls bey einem oder dem andern versehen worden seyn, so, daß es angegangen wäre, Milben und Schimmel bekommen, oder von allzulanger Dauer und Alter die Milben sich einnisten wollen, so muß es wieder auf eine kurze Zeit in den heissen Ofen gethan und dadurch wieder verbessert und haltbarer gemacht werden; sodann aber soll man es nicht mehr über ein Jahr liegen lassen.

§. 10.

§. 10.

Benuzzung der frischen Birne und Zwetschen zu Muß und Syrup.

Eine fast überall bekannte Sache ist die Anwendung frischer Birnen; absonderlich der Sommer- und Herbstbirnen, wie auch der Zwetschen zu Kochung eines haltbaren Safts und damit vermengten Obstes, welches fast in jeder Provinz seine eigene Benennung hat. Die Sachsen nennen es Muß, die Schwaben Gesälz, die Franken Honig, die Hessen Latwerge ꝛc. — Diesen Nuzzen vertheuert auch das Holz, welches dazu erfordert wird, zumal wo kein eingemauerter Kessel in der Küche befindlich ist, ohne welchen ein Drittel Holz mehr dabey verwendet wird. Indessen ist dieser gekochte Vorrath in einer Haushaltung, wo besonders viele Kinder, Gesinde und Taglöhner sind, überaus nüzlich, und wird dadurch manches Stük Butter und mancher Käse, jedoch nicht viel Brodt erspartet: im Sommer ist es kühlend und gesund, und kann unter die Confitüren des Landvolks gerechnet werden.

Die Latwerge oder Muß von Birnen ist besser und haltbarer als von Zwetschen oder Pflaumen. Sie ist auch nicht so widerstehend süß, als solche, und erfordert nicht so viel Mühe beym Kochen, weil sie bey nöthiger Vorsicht nicht braucht gerührt zu werden. Es wird aber von guten süßen Birnen, oder in Ermangelung deren auch von Aepfeln frischgekelterter Most dazu erfordert, und zwar so rechnet man auf einen Korb oder Wasserzuber voll geschälter oder geschnizter Birn 20 Maaß Most. Dieser muß zuvor, ehe jene in den Kessel gethan werden, etwas einkochen und abgeschäumt werden. Sobald aber die Birnstükke hineinkommen, muß das Feuer unter dem Kessel blos in die Mitte gerichtet, und stets so stark unterhalten werden, daß die Birnstükke beständig im Kochen und Wallen bleiben: so brennen sie nicht an. Man darf aber

auch

auch mit keinem Holz oder Rührlöffel stark hinein langen, oder etwas daran umrühren. Sobald entweder dieses geschiehet, oder das Feuer nachlässet, daß die Birnstükke in der Mitte des Kessels stille stehen, so sezzen sie sich, und brennen an, und in diesem Fall, wenn man es versehen, muß man sogleich anfangen zu rühren, bis der Kessel geleert wird. — Wird nun aber das Muß ohngerührt gekocht, und man will gleichwohl die Stükke nicht ganz darin haben (weil verrührte Latwerge ergiebiger ist im Austheilen, und bequemer auf das Brod zu streichen), so kann man eine halbe Stunde zuvor, ehe sie gar ist, und der Kessel geleeret wird, solche umrühren. — Zugleich kommt auf die Lezte, wer es thun will, etwas Gewürz von gestoßenen Nägeleinköpfen, oder guten Nägelein hinein; und wer Liebhaber davon ist, und es sich lekkerhaft machen will, der kann sich in einen Topf etwas Zitronat und Mandeln dazu hinein schneiden. — Die dienlichsten Birnen zu diesem Muß oder Latwerge sind die Kappesbirn, und zwar die rothe Kappesbirn (als welches den wenigsten Hausmüttern bekannt ist). Diese geben das beste Muß, und machen es weit schmakhafter und angenehmer als Apotheker-, Bestebirn, Beurre blanc und andere Sorten. Es wird auch dasselbe nicht so wiederlich süß, und die Farbe ist so dunkel und so schwarz, als von Zwetschen, welches bey Sommerbirn allermeist nicht ist, sondern solche eine gelbliche, röthliche Latwerge machen, wie sie sich denn auch meist blaß kochen, die Kappesbirn aber dunkel und roth. Überdas ist bey diesen Winterbirnen die Bequemlichkeit, daß man sie kochen kann, wenn man will, und kann also auch zur Herbstzeit geschehen, wenn man Aepfelmost keltert; bey Sommerbirnen aber ist kein Aufschub zu machen.

Das Zwetschen- oder Pflaumenmuß pflegen Viele mit schwarzen Hollunderbeeren zu kochen, um solches recht schwarz und haltbar zu machen, auch wohl unreife welsche Nüsse mit der grünen Schaale hineinzu-

thun,

thun, als welche sodann einen Geschmak von eingemachten Nüssen bekommen. Man darf aber nicht zu viel hinein thun. — Gewöhnlich werden die ausgekernten Zwetschen nur mit etwas Wasser gekocht und bereitet. Aber mit Hollundersaft wird das Zwetschenmuß nicht nur von recht dunkelschwarzer glänzender Farbe, sondern auch schmakhafter, und von längerer Haltbarkeit. — Der recht reife, und schwarz gewordene Hollunder wird handvollweise in einem Sieb, das über den Kessel gelegt wird, mit beiden Händen ausgedrukt, daß Hülse und Stengeln zurükbleiben. Dieser durchgelaufene Hollundersaft muß eine Stunde vorher allein gekocht, und abgeschäumet werden. Sodann erst werden die aufgeschnittenen von Steinen befreyten Zwetschen dazu geschüttet, und 6, 7 bis 8 Stunden gekocht. Die Hauptsache ist, daß man sie nicht anbrennen lasse, und zu dem Ende von Anfang bis zu Ende beständig auf dem ganzen Boden auf- und abrühre, welches Umrühren am bequemsten mit einem Buttersößer (dem Rührstok aus dem Butterfaß) geschehen kann. Wenn erst auf einem kleinen Flek am Boden des Kessels etwas anbrennt, so geht das Anbrennen unaufhörlich fort, und das Umrühren wird auch schwerer. Man muß daher auch das Feuer besonders gegen das Ende des Kochens nicht allzustark werden lassen, und hierdurch das fleissige Umrühren nicht vergeblich machen. — Je steifer das Muß gekocht wird, desto länger dauert dasselbe.

Die Steine aus den Zwetschen werfe man nicht weg. Die Kerne geben ein vortrefliches Oel, das nicht nur sehr rein und helle, und von einer schönen weißgelben Farbe ist, sondern auch einen überaus guten Geschmak hat, der dem Mandelöl sehr nahe kommt und besonders dem grünen Salat einen gar angenehmen Geschmak mittheilet. Ueber das kann man wegen seinen außerordentlich starken Fetttheilen mit einem Löffel voll so viel schmälzen, als mit zwey des gewöhnlichen Baumöls.

Will man nun davon Oel schlagen lassen, so müssen zuvörderst die Steine aufgeschlagen und die Kerne rein gesammlet werden, welches Geschäfte auch Kinder verrichten können. Diejenigen Oelmühlen, welche auf kleine Portionen zum Schlagen eingerichtet sind, taugen hierzu am besten, und muß man Erkundigung einziehen, wie viel an Kernen man zum Schlag nöthig habe. Bey dem Schlagen selbst darf die gestampfte und zum Pressen fertig gemachte Masse nicht in den Wärmofen kommen, wie bey Lein, Reps ꝛc. gewöhnlich ist, weil gar leicht durch übertriebene Hitze das Oel einen ranzigen Geschmak bekommt und zum Essen untauglich wird: sondern wenn die Stämpfen eine kleine Zeitlang gegangen sind, daß die Zwetschenkerne gröblich zerstoßen und keine ganze Mandeln mehr darunter sind, so kann man die Masse mit Wasser zurichten, d. i. so viel Wasser hinzuthun, daß sie sich wenden kann, und die Stampfe nicht durchfällt, so man daran prüfet, daß die Masse sich wie ein steifer Teig in den Händen sich anfühlen läßt. Läßt man nun die Stampfen so lange gehen, bis die Masse in den Händen nicht mehr klebrig ist, so wird sie zum erstenmal gepreßt; und das Oel in untergeseztes reines Gefäß aufgefangen. Auch soll man keinen Lein nehmen, wenigstens keinen Dreschlein, die Preßtücher damit zu reinigen; Mohnöl, Nußöl, ist besser, wenn solches vorher geschlagen und gepreßt worden. Sehr wohl thut man, wenn man Kuchentücher und nicht Samentücher gebraucht, in welch leztere nemlich gleich der ganze Gang hineingefaßt und gepreßt wird. Die zum erstenmal gepreßten Kuchen werden dann mit gehöriger Zurichtung zum zweitenmal in die Stampfe gebracht, und wie vorhin gemeldet, behandelt und zulezt wieder gepreßt. — Hat man nicht hinreichend Zwetschenkerne zum Schlagen, so kann man auch Nußkerne, Kürbiskerne u. dgl. dazu nehmen.

Die Aufbewahrung desselben geschieht am besten in Töpfen von Steingut, welche alsdann nicht in

den

den Keller oder feuchtes Gewölbe, sondern auf den Boden in einer trockenen Kammer hingestellet werden. Man muß darauf sehen, daß sich das Muß neben an den Töpfen wohl anlege, und solche einige Stunden nach dem Füllen wohl rütteln. Die Töpfe müssen, wenn sie kalt sind, fest zugebunden werden, und ist sehr gut, wenn die Töpfe mit [illegible] zugeschmolzen werden. — Gebraucht man irdene Töpfe dazu, so müssen sie innen unglasuret seyn; sonst dringet der Saft durch die Töpfe, wenn sie zumal noch nicht gebraucht sind.

Viele gemeine Leute sind Liebhaber, den Kessel auszukratzen, wie sie es nennen, und das Hängenbleibende des Musses zu essen. Allein man muß ihnen das, was nicht weggestrichen kann werden, oder was hart anhängt, oder wohl gar angebrannt ist, nicht zu kommen lassen, wegen dem Schädlichen des Kupfers; am allerwenigsten aber muß man es im Kessel erkalten oder wohl gar über Nacht stehen lassen; denn alsdann ziehet sich erst recht das Vitriolische und Giftige hinein, zumal da man keine große verzinnte Kessel hat, und auch das Zinn nicht lange darin sich halten würde. So lange aber etwas darin gekocht wird, das nicht aus Säuren bestehet, auch kalt und auch wenn wieder [illegible] kommt, so erzeugt sich kein Grünspan.

Bey Gelegenheit dergleichen Mußkochens kann man auch füglich zur Ersparung des Holzes für den Tisch einen wohlfeilen Syrup von Birnmost kochen, als welcher nicht nur sehr dienlich ist, Senf damit anzumachen (als wozu vorzüglich zu Syrup gekochter süßer Most von Borsdorfer- oder Renettenäpfeln sehr dienlich ist), sondern auch allerhand Speisen damit zu süßen, als wodurch manches Pfund Zucker kann erspart werden. — Da bey dem Latwergekochen 10 bis 12 oder 15 Stunden lang (wenigstens bey einem starken Kessel) ein Feuer unterhalten wird, so [illegible] man bey dem [illegible] des eingemauerten Kessels, als woraus eine

worein man es geschüttet, an einen warmen Ort, schüttet nach Verhältniß etwas Wasser darauf und läßt es 6 Wochen und so lange man will, darüber stehen, presset es sodann aus, und wenn es sich gehellet hat, füllt man es in das Essigfaß.

§. 11.

Von Benuzzung des verschiedenen Obstes zum Brandeweinbrennen.

— Es lassen sich ferner die meisten Arten Obstes auch füglich zum Brandeweinbrenen nüzlich anwenden, vornemlich Aepfel, Birnen, Zwetschen, Pflaumen, Kirschen. Es kommt nur darauf an, in was für einer Lage der Umstände sich ein Landwirth befinde, wie der Preis des Holzes ꝛc. — Es giebt auch Gegenden, wo maches Obst bey dem geringen Grad von Zeitigung, die es in denselben erlangt, sich besser zum Brandeweinbrennen als zu anderem Gebrauch schickt, und diese Benuzzungsart die einträglichste wäre, besonders bey hohen Getraidepreisen, und wenn über das die Waldungen in solchen Gegenden nicht, wie meist, in schlechter Beschaffenheit sich befinden. Ueberhaupt aber wird es in diesem ökonomischen Theil durchaus nicht überflüssig seyn, das Hauptsächlichste davon bekannt zu machen.

§. 12.

Vom Brandeweinbrennen aus Aepfeln und Birnen.

Da in den meisten Gegenden das Obst verhältnißmäßig gegen das Getraide zu theuer ist, und daher in diesem Fall bey der Anwendung zum Brandeweinbrennen den erwünschten Vortheil nicht gewähret, so ist auch die Art und Weise aus Aepfeln und Birnen Brandewein zu brennen nicht sehr bekannt.

Die

Die Hauptsache dabey ist nun die Wissenschaft, diese Obstart gehörig in Gährung zu sezzen. — Man stößt oder mahlt nemlich die Aepfel und Birne zu einem Brey, vermischt solchen mit Getraideschrot, rührt ihn beym Einmöschen recht wohl durch einander, und läßt alles durch beygebrachte Hefen auf die übrigens gewöhnliche Weise zur Gährung bringen, davon jedoch in folgendem §. mehreres gemeldet wird.

Der daraus erhaltene Brandewein hat einen guten weinartigen Geschmak, und richtet sich die Quantität des Brandeweins nach der Güte des Obstes, und der Menge des Schrotes, so dazu genommen wird. Je stärkern und geistreichern Wein das Obst einer Gegend giebt, desto mehr und besseret Brandwein wird auch davon erhalten.

§. 13.

Von Anwendung der Zwetschen und anderer blauen Pflaumen zum Brandeweinbrennen.

Die Zwetschen und andere blaue Pflaumen, besonders die Damaszenerpflaumen sind wegen ihrer Süßigkeit und darin liegendem brennbaren Geist zum Brandeweinbrennen überaus dienlich. — Sie sind besser dazu tauglich, wenn sie noch frisch, als wenn sie überzeitig und runzlich sind. Da man sie aber indessen nicht alle sogleich vom Baum wegbrennen kann, so dürfen sie nicht lange auf Haufen liegen bleiben, darauf sie sonst vor der Zeit gähren, sich erhizzen und faulen, sondern sie müssen sogleich, als sie vom Baum abgeschüttelt sind, in Fässer eingeschlagen werden. Hat man viele und ein großes Faß mit einem Thürchen, so wird solches, wenn es voll ist, mit dem Thürchen verschlossen. Bey andern Fässern wird der Boden ausgeschlagen, gefüllt, und wieder fest zugemacht. Es werden aber die Pflaumen nicht eingedrukt, sondern nur so eingefüllt, wie sie von selbsten zusammen fallen.

Auf diese Art eingefüllet, vor der Luft verwahret, und in Keller geleget, halten sie sich Jahr und Tag zum Brennen, und kann man solches Geschäfte nach Gemächlichkeit verrichten. Will man sie aber sogleich zum Brandeweinbrennen gebrauchen, so werden sie sofort gemahlen oder gestoßen, in das Gährfaß geschüttet, fest zugedekt und an einen warmen Ort zur Gährung hingestellet, da sie in 10 bis 14 Tagen, je nachdem sie mehr oder weniger warm stehen, reif und zum Brennen fertig seyn werden.

Die vollendete gemäße Gährung hat, wie ein anderes Material zum Brandeweinbrennen den säuerlich geistigen Geruch zum Hauptkennzeichen. Ist man mit der Gährung anderer zum Brandeweinbrennen dienlicher Früchte bekannt, so wird man gar bald durch den Geruch entscheiden können, welches der rechte Grad der vollendeten geistigen Gährung auch bey dieser Obstfrucht sey, und muß hierin die Erfahrung die beste Lehrmeisterin seyn.

Sobald nun die Zwetschen oder Pflaumen ihren gehörigen Grad von geistiger Gährung erreicht haben, so werden sie zum Rauhbrennen in die Blase oder Brandeweinkessel gebracht. — In demselben werden sie anfänglich umgerühret, damit sie nicht anbrennen, und zur rechten Zeit der Helm oder Hut aufgesezt. Der Kessel muß, wie sich von selbst versteht, eine Querhand leer bleiben, und das Feuer anfangs stark gemacht werden, daß sie ins Kochen kommen; alsdann aber wenn der Kessel im Gang ist, so wird das Feuer gemildert und gehörig regieret.

Das Läutern des Zwetschenbrandeweins hat eben die bekannten Regeln, wie bey Frucht- und anderem Brandewein. Die raue Läuter wird in ein sauber Gefäß gethan, und wenn sie zum Abziehen kommt, der Kessel wohl gereiniget; das Feuer bis zum Sieden stark gehalten, und wenn es lauft, schnell gedämpft, der Ofen wohl zugemacht, die Zuglöcher verlegt und so fort das

Feuer

Feuer sorgfältig regiert, damit der Geist nicht zum Schaden wegdünste.

Ein Faß von einem würtembürgischen Eimer, oder hiesige 2 Ohm (sind 160 Maaß, das Maaß zu 4 Pfunden) von frischen Zwetschen gefüllt, giebt 18 Maaß Brandewein, der sehr gut und stärker als rheinischer Brandewein ist, wenn das Geschäft mit Achtsamkeit und Fleiß verrichtet wird.

Die Treber, oder die im Raukessel zurük gebliebene und ausgebrannte Zwetschen oder Pflaumen sind zum Futter für die Schweine wohl zu benuzzen, wenn sie abgekühlet sind.

§. 14.

Von Anwendung der Kirschen zum Brandeweinbrennen oder sogenannten Kirschengeist.

Zu diesem Produkt werden gewöhnlich die geringsten süßen Kirschen angewendet, nemlich die kleinen Waldkirschen, es seyen rothe oder schwarze, doch geben die schwarzen den meisten und besten, überhaupt aber die Kirschen ein sehr starken und angenehmen Geist, der wie Arak kann benuzzet werden. — Grössere süße Kirschensorten, die man in Gärten pflanzet, sind theils zum frischen Verkauf, theils zum Troknen von mehrerem Ertrag und Nuzzen. Herzkirschen aber geben wegen ihrem geringen Saft sehr wenigen Geist. — Ein Faß voll Kirschen von 1 Ohm oder 80 Maaß giebt ebenfalls 8 bis 9 Maaß guten Kirschengeist.

Je zeitiger die Kirschen sind, desto köstlichern Brandewein geben sie. — Die Stiele müssen wegbleiben, weil sie wegen ihrer Bitterkeit den Geist verderben und schlechten Geschmak beybringen würden.

Die von Stielen freye Kirsche werden in ein gereinigtes Faß eingeschlagen. Hält solches einen halben würtemberger Eimer, oder eine hiesige Ohm von 80 Maaß, so werden davon etwa 12 bis 15 Maaß in einem

nem Mahltrog samt den Kernen zermalmet und oben auf die Kirschen im Faß geschüttet. — Wenn die Steine nur zerdrukt sind, ohne ganz zermalmet zu seyn, so ist es hinreichend, weil die Kerne, als öhligt und bitter, den Geist nicht vermehren, sondern nur den angenehmen Persikogeschmak und Geruch mittheilen. — Die zerdrukte oder gemahlene Kirschen werden aber deswegen auf die ganzen Kirschen oben auf das Faß geschüttet, damit solche desto balder in Gährung gebracht werden. Wäre aber die Menge der Kirschen groß, so müßten nicht unumgänglich davon gemahlen werden, sondern es wäre hinreichend, wenn sie ein oder zweymal im Gefäß gerühret würden.

Sind nun die Kirschen auf gedachte Weise eingeschlagen, so muß das Gefäß, an einem warmen Ort stehend: sorgfältig zugedekt werden, damit kein Geruch herausgehe. — Nach 14 Tagen wird die Probe gemacht, ob die Gährung ihren vollkommenen Grad erreicht habe. Diese Probe bestehet darin, daß man ein brennendes Licht in das Faß auf die zerdrukten Kirschen stellet. Löschet der gährende Dunst das Licht aus, so sind sie noch nicht reif genug zum Brennen. Läßt er aber das Licht brennen, so rühret man die Kirschen auf der Stelle, dekt sie wieder zu und greift sie den folgenden Tag an zum Brennen. Indessen muß man darauf sorgfältig Acht haben, daß die Masse nicht zur sauren Gährung sich neige. Man muß daher nach dem Rühren sogleich mit dem Brennen fortfahren, sonst gehet in etlichen Tagen viel Geist weg. Von saurer Gährung wird zugleich der wenige Geist rauh und unangenehm; von süßer Masse aber, oder wenn der Grad der Gährung noch zu gering wäre, wird er süß und angenehm, und wäre also noch viel verträglicher die Kirschen noch zu jung zu brennen, als wenn sie zu sauer sind.

Haben nun aber die im Gährfaß befindlichen Kirschen ihre vollkommene Reife und sollen zum Raubrennen

brennen in den Kessel gethan werden, so müssen sie jedesmal, so oft ein Brand herausgenommen wird, zuvor in dem Gährfaß gerühret werden, damit sich die Steine und Kerne zertheilen, und nicht auf dem Boden bleiben, und zulezt zusammen kommen, weil allzuviele Steine das Anbrennen verursachen.

Der Raukessel wird bis auf ein Sechstheil angefüllt, das Feuer sodann angezündet, und die Kirschen im Kessel so lange gerühret, bis er ins Kochen kommt.

Hierauf wird der Hut aufgesezzet, und das Feuer gut regieret, daß die Steine sich nicht zu Boden sezzen, und das Anbrennen verursachen. Sobald es nun anfangt zu laufen, wird der Ofen zugemacht, damit blos die Kohlen den Brand treiben.

Mit dem Läutern des Kirschengeistes hat es eben die Bewandniß, wie bey dem Läutern überhaupt, und vom Läutern des Zwetschenbrandeweins vorhin gemeldet worden.

Die Treber der Kirschen sind für die Schweine.

Zweytes Kapitel.

Von Bereitung des Obstweins.

§. 1.

Die verschiedenen Arten, das Obst zum Keltern zu knirschen.

Wie uns die gütige Natur das schäzbare Obst zu mancherley Speise, wie auch zu einem sehr geistigen Trank dienlich eingerichtet hat, so läßt sich auch ein recht guter und gesunder weiniger Trank daraus bereiten. Der Aepfelwein ist ein wichtiger Nuzzen aus der Baumzucht, und ohne diesen bereiten zu können, würden wir bey dem reichen Segen manchen Jahres nicht wissen, wo mit hin?

Ehe

Ehe ich aber von dem Aepfelwein selbst handele, muß ich von einer guten Art, ihn zur Kelter zu bereiten, reden, welche noch nicht viel bekannt, aber gewiß vortheilhaft und bequem ist. — Man bedient sich, um die Aepfel zur Kelter klein zu machen, gewöhnlich entweder des Stoßens in einem Trog mit hölzernen Stössern, oder eines Mahltrogs, der eine Zirkelkrümme hat, worin ein dünner Mühlstein auf- und niedergetrieben wird, der die Aepfel zermalmet, wobey immer eine Person mit auf- und nieder gehet und mit einem Holz die Aepfelstükke unter den Stein schiebet. — Beyde Arten zu knirschen haben ihre Fehler. Erstere, da man die Aepfel in einem Trog zerstößt, ist überaus mühsam und unreinlich. Man braucht viele Leute, wenn es nicht gar zu lange Zeit erfordern soll, bis eine Kelter voll gestoßen ist; es ermüdet die Aerme sehr; der Wein sprizt allenthalben heraus; und wenn man nicht treue Arbeiter hat oder beständig nachsiehet, so werden grobe Stükker gemacht, die im Keltern den Saft nicht hergeben können; manches aber wird allzuklein verstossen, als welches viel Trub und Abgang beym Wein verursacht. — Das Knirschen und Zermalmen im Mahltrog mit dem Stein gehet zwar leichter und geschwinder her; allein es verdient noch weniger Beyfall. Der größte Fehler dabey ist, daß die Aepfel dabey allzusehr zermalmet und zu klein gemacht werden, wodurch viel Trub und Abgang im Wein entstehet. Außerdem erfordert dieses Geschäfte auch zu viel Leute, und ist folglich kostspieliger, und anbey auch wegen dem leichten Ueberschießen des Steins sehr gefährlich. Ueberdas erfordert diese Zurüstung einen ziemlichen Raum, der nicht allenthalben bey den Keltern ist, und an den wenigsten Orten bequem aufgestellt werden kann. Ich habe mir daher eine Aepfelmühle zurichten lassen, welche ich von wesentlichen Vortheilen und großem Nuzzen befunden habe, und allgemein gebraucht zu werden verdient. Man findet sie zwar zum Theil schon in meinem

nem Traktat: vom Weinbau und Bierbrauen 1800 unter dem Namen einer Traubenmühle; sie ist aber daselbst mit hölzernen Walzen und mit einem Schwungrad beschrieben, das vermittelst eines Trilles und 2 Kammrädern beide Walzen treibt und von einer Person kann getrieben werden. Ich habe aber diese ziemlich theure Einrichtung, wobey es auch leichtlich bey der Arbeit des Gesindes etwas zu repariren giebt, hier nicht nöthig gefunden, und sie einfacher eingerichtet. Hierbey treiben 2 Personen mit mäßiger Gewalt die 2 steinernen Walzen, zwischen welche die Aepfel vermittelst eines daraufstehenden Trichters aus einem Korb eingeschüttet werden. Unten fällt es sogleich in eine Bütte, welche, wenn sie voll ist, so bald auf die Kelter kann ausgeleeret werden, da die Aepfelmühle leicht zu derselben, wenn nur ein wenig Raum dabey ist, kann gestellet werden.

Diese Mühle hat den herrlichen Vortheil, daß alles gleich rein gemahlet und nicht zermalmet, sondern nur gequetschet und zerdrückt wird, jedoch so, daß der Saft von der Kelter sämmtlich kann ausgepresset werden, was sie nur bey gestoßenen oder im Mahltrog geknirschten Aepfeln auspressen kann. Und zwar so läuft er von der Kelter helle ab, weil nichts zermalmtes oder Breyigtes dabey ist; daher auch der Wein so wenig Trub bey sich führet, daß man an 10 bis 12 Ohm wohl 1 Ohm gewinnet gegen solche Fässer, worinnen Aepfelwein liegt, dessen Aepfel im Mahltrog geknirschet worden. — Ueberdas gehet es mit dem Mahlen der Aepfel viel fertiger und leichter als mit obigen beyden Arten her, indem 2 Personen in einer Stunde mehr mahlen, als sie in anderthalb Stunden stoßen, und von 6 Malter Aepfeln zu mahlen, sich nicht so ermüden, als wenn sie nur 2 Malter stoßen.

§. 2.

§. 2.

Wie die Aepfel vor dem Keltern zu behandeln.

Daß die Aepfel, sogleich vom Baum weg gemahlen und gekeltert, mehrern Most geben, und zwar ⅓ mehr Most, als etwas mild gewordene, braucht kaum gesagt zu werden; sowohl als daß diese leztern süssern Most und folglich auch stärkern, wohlschmekkendern und bessern Wein machen, der höher von Farbe und auch dauerhafter ist. Bey einer Menge Obstes ist es aber selten möglich, die Aepfel ganz frisch wegzukeltern. Man schüttet sie daher rathsam auf einen Grasboden unter freyem Himmel, nachdem zuvor etwas Stroh hingebreitet worden, als wobey sie wegen Thau und Regen saftiger bleiben, und nicht so sehr faulen, auch keinen üblen Geschmak anziehen als in geschlossener Luft. Die faulen und halbfaulen oder faulangestoßenen leget man sorgfältig zurük, als welche zwar auch sehr nüzlich anzuwenden, wie hernach wird gezeiget werden, aber zum Wein taugen sie nicht, und vermindern seinen Geschmak, Stärke und Haltbarkeit.

Bey Kernäpfeln (als worunter solche Aepfel verstanden werden, die auf Bäumen gewachsen, die aus Kernen gezogen und nicht gepfropft worden sind, und so zu sagen, halb wilde Aepfel) ist es unumgänglich erforderlich, daß sie etliche Wochen auf einem freyen Ort im Garten in Haufen liegen, als wodurch ihr Saft reifer und besser wird, und seine Rauhigkeit verlieret. Ueberhaupt aber, je härter, unreifer und saurer die Aepfel sind, desto länger müssen sie auf Haufen liegen bleiben; und je reifer und mürber sie vom Baume geschüttelt werden, desto kürzere Zeit müssen sie auf Haufen liegen. — Den meisten und besten Cyder machen die Engländer aus Kernäpfeln.

Wer vorzüglich für seine Haushaltung viel keltern will, kann die Aepfel sortenweis schütten, und zu Wein machen, um Fässer von verschiedener Güte zu bekom-

bekommen. Borsdörfer geben bekanntlich den besten Wein. Nach diesen sind die Hochzeitäpfel, und dann die Renetten.

Es kommt bekanntlich, guten Wein zu erhalten, auch viel auf gute Fässer an, daß sie rein sind, und einen guten Geruch haben. Bierfässer werden nur im äußersten Nothfall genommen, oder wenn der Aepfelwein nur zu Essig soll bereitet werden. – Wer ein besonders gutes Faß Aepfelwein machen will, nehme ein weingrünes Faß, darin recht guter Traubenwein gelegen, und wenn er gute Weinhefen darin hat, so ist es desto besser. — Je größer die Fässer sind, die man füllen kann, desto besser und stärker wird der Wein, wie bey andern Weinen, Bier ꝛc.

Bisweilen giebt es ein so gesegnetes Obstjahr, daß es gehet wie bey großen Weinjahren, daß man um Fässer in grosser Verlegenheit ist, und dieselbigen sehr theuer und oft nicht zu bekommen sind, zumal wenn zugleich der Weinstok gut gerathen. Bey einem solchen Jahr sahe ich zu meiner Verwunderung die Oeltonnen, von Handelsleuten erkauft, mit bestem Erfolge zu Aepfelwein benuzzen. Diesen Oehltonnen wird der Boden ausgeschlagen, sodann mit Stroh ausgebrannt, jedoch so stark, daß das Holz einen Messerrükken dik kohlig wird; darauf gehörig gesäubert und ausgepuzt. Nicht nur der Wein war im Frühjahr treflich gut, ohne mindesten schlimmen Geschmak, sondern auch das Oehl, welches durch das Ausbrennen daraus erhalten und zu Wagenschmier angewendet worden, bezahlte sämmtliche Fässer.

Viele wissen aus wenigen Aepfeln viel Wein zu machen und bereiten das liebe Wasser dazu. Wenn die Kelter abgedrukt und geschnitten worden, werfen sie die Trester in ein ausgeschlagenes Faß, schütten Wasser darüber und lassen es 24 Stunden anziehen (wenn es länger stehet, so neiget sichs zur Säure): alsdann werden diese Trester wieder gekeltert, welches

frei-

freilich etwas weinartigen Most giebt; aber Wasser wird doch kein Wein, und ihn für lautern Wein zu verkaufen oder auszuschenken, ist sündlich. — Im Fall aber die Aepfel mild gewesen, und sich nicht wohl ausgedrukt haben, so giebt solcher noch einen recht guten Haustrunk für das Gesinde, oder für arbeitende Taglöhnleute, denn das Wasser ziehet allen zurükgebliebenen Saft aus. — Man rechnet gewöhnlich zu 2 Ohm Wein (die Ohm zu 80 Maaß) 7 Malter Aepfeln.

§. 3.

Von der Gährung des Aepfelweins.

Die Gährung ist überhaupt eine sehr sonderbare Erscheinung in der Natur und bestehet eigentlich in einer aus eigenen natürlichen Kräften durch eine innerliche Bewegung erfolgenden allmähligen Aufschließung eines Körpers, der aus gewissen von einander verschiedenen gemischten Theilen bestehet, die in einem flüssigen Zustand sich befinden. Sie arbeitet auf die Trennung dieser verschiedenen Theile, und äussert sich durch aufsteigende Luftblasen und einen ausweichenden Dunst, der dem Geruch empfindlich und durchdringend ist. Denn Luft und Feuerwesen oder geistige Theile, welche in der Grundmischung einer solchen, der Gährung fähigen Materie, reichlich vorhanden, sind die Triebfedern und Ursachen, wobei die innere Bewegung herrühret, indem sie sich nach und nach entwikeln, und durch die Flüssigkeit sich nach und nach ihren Ausgang verschaffen. Die vermehrte innerliche Wärme aber, und öftere Erhizzung bey gährenden Sachen wird durch die wechselsweise und anhaltende Anreibung der salzsauren Theilchen unter einander bewirkt.

Das Obst hat in seiner Zusammensezzung wie andere Gewächse (nur jedes in verschiedenem Verhältniß und Mischung) öhligte, salzigte, erdigte und wässerigte Theile, nebst einer Menge elastischer Luft. Allein das

Oehligte

Oehligte verhindert das Ausbreiten dieser eingeschlossenen Luft, und so lange sie in der Hülse oder Schale der Frucht eingeschlossen bleibt, so ist sie unwirksam, wofern sie nicht eine äusserliche Ursache in Bewegung sezt. Aber wenn der Saft ausgedrukt wird, und die Theile näher mit einander vermischet werden, so äussern sich Wirkungen und Aenderungen an den Säften, die in dem ersten ruhigen Zustand nicht erfolgt wären. Diese Aenderungen aber sind verschieden nach der Beschaffenheit und Mischung der übrigen Theile. Sind z. B. die wässerigten, erdigten und salzigten Theile, und zwar eines im Verhältniß gegen das andere, nicht in allzu grosser Menge in dem Gewächse und in dem Most; sind jene Theile nicht grob, sondern subtil, so kann auch durch die Gährung im Faß ein desto besserer Wein aus dem Most werden.

Die vorhin benkldeten Bestandtheile des Mostes nun liegen in den reifen Aepfeln gleich bey der süßen Auspressung unordentlich unter einander; einer ist öfters in den andern so eingeschlossen, daß man sein Daseyn nicht merkt, und solcher auch bey unveränderter Lage seine sonst eigenthümliche Kraft und Wirkung nicht äussern kann. Wenn man z. B. noch so viele Aepfel isset, oder vielen süßen und noch unvergohrenen Aepfelmost trinket, so wird man dadurch nicht berauscht, obschon alle die Theile darinnen sind, die unter andern Umständen, oder in einer andern Lage den Kopf einnehmen könnten. Aber weil die subtilen flüchtigen Salze in den öhligten Theilen eingeschlossen, und gleichsam von denselben unwirksam sind, so empfindet sie weder unsere Zunge sehr merklich, noch kann ihre geistige Kraft und Wirkung sich äussern oder ausbreiten. Aber durch die Gährung oder innerliche Bewegung aller dieser Theile unter einander werden sie aufgeschlossen und aufgelöset, sie vertheilen sich unter einander in gehörige Lage und Ordnung zu einem Weingetränk; einige gröbere Theile werden abgesondert und geben die

Hefen,

Hefen, andere werden durch diese Befreyung von gröbern Theilen schärfer und geistiger, feiner und wirksamer; einige der flüchtigsten verfliegen, woraus der feine und schädliche Dunst entstehet, der (wenn er häufig ist, wie in grosen Weinkellern) Lichter auslöschet, Menschen und Thiere erstikket.

Den Anfang der Gährung macht der Druk der Luft, die auf die in den Zwischenräumchen des Mosts eingeschlossene elastische Lufttheilchen wirket und eindringet. — Sobald sich der Most sezzet, so steigen eine Menge Luftbläschen auf, hängen sich an die Seiten des Fasses, vermehren und vergrössern sich, bis sie endlich die ganze Oberfläche des Mostes bedekken. — Diese Losreißung eines Theils der elastischen Luft von dem Moste ist also der Anfang der Gährung, und durch diese Bewegung, die immer zunimmt, wird auch die innere Wärme vermehret, dadurch sich die eingeschlossene elastische Luft verdünnet und durchs Aufsteigen zur Oberfläche immer mehr Blasen verursachet. Zugleich werden durch diese innerliche Bewegung die öhlichten, salzigten, erdigten und wässerigten Theile im Most an einander getrieben, aufgelöst, vertheilt und endlich nach und nach mit einander auch fester verbunden, daß jede Theile ihre gehörige Lage einnehmen: wodurch die ganze Mischung dieser Flüssigkeit ihren Geschmak ändert, die fette Süßigkeit ablegt, seine geistigen Theilen empfinden läßt und deren Kräfte und Wirkungen äußern kann, auch heller, dauerhafter und gesünder, und also ein Getränke wird, das wir Wein nennen, der erwärmen, stärken und auch wohl berauschen kann. —

Was nun die Gährung des Aepfelmostes betrifft, so hat dieselbe eben die Vorsichtsregeln nöthig, als die Gährung des Traubenmostes. Wie diese den Wein ganz durchdringen und allgemein seyn muß, wenn er nicht unvollkommen seyn soll: wie dieselbe schnell und zu gleicher Zeit geschehen, d. i. groß stark und mächtig seyn soll: je je geringer oder stärker der Most, desto

feuri-

feuriger die Gährung nöthig ist, und man solche möglichst zu befördern und wohl gar manchmal zu erzwingen hat; so muß man auch bey dem Aepfelwein hauptsächlich diese zwey Regeln beobachten, daß man 1) seine Gährung befördere, und 2) dieselbe ordentlich leite, und seine Geister um so weniger entfliehen lasse, da sie viel geringer sind, als die des Traubenweins.

Die größten Chemisten behaupten, und die Erfahrung bestätiget es, daß je größer die Hizze ist, desto stärker und ausbreiteter die Gährung. — Das vornehmste, leichteste und beste Mittel, die Gährung hervorzubringen und zu befördern, ist, daß man eine verhältnißmäßige Quantität Most heiß mache und zu dem übrigen, der gähren soll, in das Faß schütte. — Um so viel nöthiger ist solche wohlthuende und auch die Säure vermindernde Gährungsbeförderung bey nassen Jahren, wie auch bey Obst, das noch nicht in seiner völligen Reife hat eingethan werden müssen, und sind die gewärmte Kessel das triftigste Mittel, die schlechten Weine zu verbessern und zu einem Werth zu erheben. Die Menge des Kesselmosts richtet sich nach der mehr oder mindern Güte des Obstes und nachdem der Jahrgang mehr oder weniger regenhaft war. Man kann sodann wohl den vierten Theil des Mostes warm machen.

Ferner kann man dem Wein nicht mehr Leid thun, als wenn man das Geistigste und Flüchtigste desselben ausdünsten läßt, welches geschiehet theils durch Vernachläßigung des Zudekkens oder allzugroßen leeren Raum, theils durch langsame Gährung. — Ist man genöthiget die gemahlene oder geknirschte Trester stehen zu lassen, ohne sie sogleich keltern zu können, und zwar so lange, daß die Masse unterdessen in die Gährung kommt, (daß ohne Noth nie geschehen soll,) so suche man die Verfliegung und Zerstreuung der sich entbindenden geistigen Theile dadurch zu verhüten, daß man 1) keine größere Kufen oder ausgeschlagene Fässer nehme, als gemahlen Obst ist, damit oben kein oder

wenig leerer Raum ist, sondern voll und bis an den Dekkel reichend: 2) daß man solche Gefäße sorgfältig zudekke und verschließe.

Dieses ist denn auch unumgänlich nöthig, wenn der Most anfängt im Faß zu gähren. Da die Hizze in einer desto häufigern Menge ausdünstet, als sie keinen Widerstand findet, und sie dennoch zur Vervollkommnung der Gährung höchst nöthig ist, so erhellet von selbst, daß man dieselbe aufhalten muß. Das einzige Mittel aber sie aufzuhalten, und der Entfliehung der Geister zu wehren, welche sich besonders vor dem Ende der Gährung gewaltig heraufdrängen, (die man aber nicht mit dem erstikkenden Dunst, der sehr weit davon verschieden ist, verwechseln darf) ist, daß man das Gefäß, worin der Wein bereitet wird, wohl zudekke und das Faß spünde.

Die Gährung ist überhaupt desto vollkommener, je grösser das angefüllte Faß: je dikker das Holz des Fasses: je zeitiger das Obst: je gleicher und übereinstimmender der Grad seiner Reife ist, und je geschwinder die Kelterung selbst vollzogen worden.

Will man einen lange süßbleibenden Aepfelwein bereiten, so muß man zuförderst das Faß nach der im Folgenden (§. 7.) beschriebenen Weise mit warmgemachtem rheinischen Brandewein ausschwenken und zurichten, sodann den Aepfelmost von der Kelter weg im Kessel abkochen und in das zubereitete Faß füllen und wohl verspünden. Je stärker man den Apfelmost kochet, und je mehr man ihn einkochen läßt, desto länger bleibt er süß. Gehet er endlich in Gährung, so bekommt der Wein eine dunkelgelbe Farbe, und eine ganz unerwartete Stärke und Geist. Wer sich daher ein starkes und trefliches Glas Obstwein bereiten will, der merke sich dieses simple Kunststük, und nehme dazu Renettenäpfel oder Borsdörfer, zumal wenn sie etwas gelegen und verdünstet haben. Der Wein wird an den Rheinwein gränzen.

§. 4.

Mittel bey Gährung des Aepfelweins für seine Stärke, Geschmack und Farbe.

Ist der Most, besonders von zarten, gepfropften Aepfeln gepresset, so thut man besser, wenn man ihn unter sich gähren lässet, da nemlich das Faß nicht ganz voll gehalten, der Spunt etwas aufgedrukt, und so lange er gähret nicht aufgefüllet wird. Er wird stärker und behält mehr geistige Theile. Beym Uebergähren wird er etwas früher helle.

Läßt man den Wein über sich gähren, so bediene man sich folgender Verfahrungsart dabey, wenn man den Wein recht lauter bekommen, und auch viel Wein ersparen will, der ausserdem durch das beständige Aufstoßen verlohren geht und zum Spunloch heraus dringet und zum Faß herunter in Keller läuft. — Man mache auf dem gährenden Faß um das Spuntloch herum von Lait oder Letten eine hohle Einfassung, so groß als ein Hutkopf, in der Höhe und Weite, und verschmiere es fest auf dem Holz des Fasses. Diese fette Erde lässet nichts durchlaufen, und man kann den Aufsaz halb voll Wein füllen. Alles, was nun der Wein beym Gähren ausstößt, und aller Unrath, Brokken *) gehet durch den Spunt in diesen Aufsaz und bleibt neben am Spunt auf den Dauben des Fasses liegen daß man es von Zeit zu Zeit ganz bequem wegnehmen kann, und der Wein sezzet sich immer geläutert durch den Spunt in das Faß. — Solche Formen von Trichter kann man von Jahr zu Jahr aufheben, und bey fernerem Gebrauch nur unten mit frischer Latterde aufschmieren. Sie halten sich beständig.

Mit

*) Um keine Brokken in das Faß zu bekommen, lasse man für den Trichter ein Körbchen von Weiden flechten nach der Form und innern Weite des Trichters, und stelle es beym Einfüllen in den Trichter, so bleiben alle Brokken darin liegen und kommen nicht in das Faß.

Will man dem Aepfelwein seinen Obstgeschmak nehmen, so ist dazu ein gutes und schönes Mittel, wenn man ihn über getroknete Hollunderblüthe vergähren lässet, und dessen etliche Handvoll beym Anfang des Gährens in das Faß wirft. Der Geschmak wird ganz und gar nicht widrig davon.

Will man dem Obstwein eine schöne gelbe Farbe verschaffen, so läßt man ihn über zerstoßene oder zu Pulver zerriebene Angelikawurzel vergähren, und wirft deren dazu. — Weißer Zukker dienet auch zum Schönen und Färben des Aepfelweins: allein wenn man viel nimmt, so macht es zu viele Kosten. — Eine andere Färbung geschiehet mit geröstetem Waizen, der dem Wein eine recht hohe Farbe giebt. Man nimmt mehr oder weniger Waizen, je nachdem man die Farbe haben will. Er giebt zugleich dem Wein eine Stärke. — Man hat außerdem verschiedene Blumen, womit man dem Cyder eine schöne Farbe in wenigen Tagen und zu aller Zeit geben kann, wenn solche in einem Läppchen Tuch durch das Spuntloch hineingehänget werden. Allein die Leute halten sie theils geheim, theils wissen sie solche nicht zu benennen und außer der Blüthezeit kenntlich zu machen, daß man die richtige Probe damit anstellen könnte.

§. 5.

Vom Auffüllen und Abziehen des Aepfelweins nach dem Gähren.

Ist die Gährung des Aepfelweins vorüber, so müssen die Fässer im Keller einen Monat hindurch beständig aufgefüllet werden, damit die Fässer immer voll sind, weil sonst die Luft darüber faul wird, und davon der Wein einen schalen üblen Geschmak und Geruch annimmt, Schimmel und Kahn entstehet. — Der Spunt muß auch fest eingeschlagen werden.

Was

Was das Abziehen des Aepfelweins oder Abzapfen in andere Fässer nach der Gährung betrifft, so ist es bey unsrer gewöhnlichen Art Aepfelwein nicht rathsam. — Die Engländer zapfen zwar ihren Cyder ein-, zwey- und mehrmalen ab und verlegen ihn in frische Fässer. Ja sie schütten ihn meist sogleich von der Kelter in eine Bütte oder Bottig, lassen ihn einen Tag stehen, und sobald er sodann weiße Blasen zu werfen anfängt, so wird er durch einen Hahn oder nur durch das Zapfloch etwa drey, vier Zoll über dem Boden, damit der Saz zurükbleibe, abgezapft und in die Fässer gethan. Allein was dieses leztere betrifft, so geschiehet es, weil sie ihre Aepfel wie Brey, zu theuerst die Kerne mit vermahlen, deswegen es auch außerordentlich viel Trub giebt. Was aber ihr Abziehen des Aepfelweins in andere Fässer betrifft, so ist ihnen solches dienlich, weil sie aus Kernäpfeln von wildem Obst, welches mehr feste Theile und Stärke hat, als das meiste gepfropfte, ihren Cyder bereiten, und solcher durch das wiederholte Abziehen von der mehrern Hefe, die durch das Zerreiben der Schalen und Stiele viele Herbigkeit besizt, minder rauh und in wenigen Tagen helle wird. — Allein unser Cyder, der gewöhnlich aus vermischten gepfropften Aepfeln bestehet, wovon viele einen schwachen Wein geben, der nicht so viele feste Theile hat, sich allein zu halten, und überhaupt in unserem Klima weicher und milder ist, kann das Abziehen nicht vertragen: er hält sich nicht so lange, wird schal oder neigt sich auf Essigsäure. — Eine Ausnahme aber ist, und das Abziehen bey unserm Cyder findet statt, wenn entweder der Wein aus Kernäpfeln gepreßt ist, oder man eine Sorte Aepfel dazu genommen, von welcher man versichert ist, daß sie einen starken Wein giebt.

Nachdem nun die Stärke des Aepfelweins ist, hält er sich 3, 4 bis 7 Jahre; allein im ersten Jahr ist er allezeit am besten.

§. 6.

Verschiedene gute Mittel, für den Geruch und Geschmak des Aepfelweins, ihm, wenn er Noth leidet, aufzuhelfen, zu verbessern etc.

Will man Fässer zubereiten, worinnen der Aepfelwein einen guten und für ihn tauglichen und passenden Geschmak anziehen soll, so ist das Aufbrennen derselben mit folgenden Schwefelschnitten überaus dienlich: Man nimmt 8 Loth Schwefel, 2 Loth gebrannten Alaun, und 4 Loth Weinhefenbrandewein, läßt es zusammen in einem irdenen Gefäß über glühenden Kohlen schmelzen und zerfließen. Darein werden Lappen, neue grobe Leinwand, getauch, und sogleich, als sie herausgezogen werden, mit einem Pulver von Muskatenblumen, oder Nüssen, Gewürznägelein und Koriander bestreuet. Mit diesen Schwefelschnitten werden die Fässer unmittelbar zuvor aufgebrennt, wenn der Aepfelwein soll hineingethan werden. Man kann aber auch Fässer, die nicht ganz voll sind, damit aufbrennen.

Hat man neue Fässer gebrauchen müssen, deren Holz dem Wein einen üblen Geschmak verursacht, oder hat er sonst einen üblen Geruch bekommen, so dienet entweder das Aufbrennen mit so eben angezeigten Schwefelschnitten, oder man hängt Säkchen mit Gewürze, z. B. Zimmet, Meltenwurzel, Zitwer, Nägelein, Muskaten, von jedem ein wenig, in den Wein: oder man streuet von feinem Pulver in den Wein, das aus 4 Loth Mastix, 4 Loth Ingwer und einem halben Pfund Meltenwurzel zusammengesetzt ist: oder man muß den Aepfelwein abziehen auf ein Faß, worein man Weinhefen gethan. — Das Abziehen überhaupt ist das beste Mittel, einem Obstwein zu helfen, wenn derselbe von einem bösen schimmlichen Faß einen üblen Geruch angenommen. Man steche ihn ab auf ein gutes Faß, darin die Hefen von anderem unverdorbenen Aepfelwein gelegen, und lasse ihn etwa 6 Wochen liegen. Hat er

er seinen üblen Geschmak sodann nicht gänzlich verlohren, so steche man ihn zum zweytenmal auf gute Hefen in ein drittes Faß, so wird er ungemein verbessert seyn, und oft seinen ersten üblen Geschmak ganz verlohren haben.

Das Abziehen auf Weinhefen ist das bewährteste Mittel, wenn der Wein schaal wird, und seine geistigen Theile stark verlohren hat; dadurch bekommt er neue Kräfte. — Ist es aber mit dem Aepfelwein im Schwachwerden sehr weit gekommen, daß er mehrere Stärkung hat, so thut man in ein stark eingebranntes Faß zu der Weinhefen getroknete Rosinen, Zukker, wohlriechende Gewürze und Sägespäne von Föhrenholze, und ziehet den schwachen Aepfelwein auf dieselben ab. Dadurch wird er gestärket, und die Späne des Föhrenholzes dienen noch dazu, daß durch den darin befindlichen Terpentin, die geistigen Theile nicht wieder verfliegen.

Will aber der Aepfelwein sauer werden, so nimmt man zwey Pfund Waizen auf 1 Ohm (80 Maaß) Wein, kocht ihn so lange in klarem Wasser, bis man ihn zwischen den Fingern zerdrükken kann. Wenn er nun abgekühlet ist, so wird er in einem Säkchen in das Faß gethan.

Indessen helfen diese und dergleichen Mittel nicht auf lange Zeit, sondern wenn man solche gebraucht hat, so muß der Wein getrunken, oder zum Ausschenken fortgeschaffet werden.

§. 7.

Durch Vermischung und einige natürliche Zusätze, einen recht guten Aepfelwein zu machen.

Beym Obstwein kommt viel darauf an, daß man die gehörige Mischung lerne. Wie ein geschikter Weinhändler seine Weine entweder lieblicher oder stärker zu machen weiß durch Vermischung eines Weins von diesem Berge oder Gegend mit einem von einem andern Gewächs: so muß es auch der kluge Aepfelweinhändler mit seinem Obstwein machen, das er

mit

mit gutem Gewissen thun kann, oder der Liebhaber des Aefelweins mit seinem Trunk. — Es bestehet aber das Geheimniß darin, daß man z. B. bey dem Wein von zarten Aepfeln, zumal die ein lokkeres Fleisch haben und leicht sind, $\frac{1}{3}$ oder $\frac{1}{4}$ Birnwein mische, und zwar, so sind hiezu am besten und vorzüglichsten wilde Birnen groser Art, welche hart, herb und ungenießbar zum Essen sind für Menschen und Thiere. Man wird finden, daß solche Aepfelweine weit lieblicher, zärter und besser sind, als die von lauter Aepfeln, ohne daß sie dabey von ihrer Stärke merklich verlieren sollten. Es beweist sich solches schon durch diese Erfahrung, daß viele Aepfelsorten die Beymischung etwas Wassers (— freilich nicht, wie viele Wirthe zu taufen pflegen —) nicht nur vertragen können, sondern auch öfters erfordern, wenn sie angehehm, und balder trinkbar werden sollen. Auch befördert die Beymischung besagten Birnweins die Trinkbarkeit und folglich den frühern Verkauf und Verlchluß solchen Aepfelweins. —

Eben diese zuträgliche Mischung findet auch bey dem Birnwein statt. Wird dieser von süßen, zarten, sehr saftigen zahmen Birnen gemacht, wie z. B. von Weißbartsbirnen, Bestebirn oder Eyerbirn und anderen zarten zumal Sommerbirnen, so müssen sie nothwendig eine Mischung zum dritten oder vierten Theil, (je nachdem die Birnen süßer, zärter und weicher sind), von solchem Aepfelsaft bekommen, der aus wilden, herben und sauren Holzäpfeln gepresset wird. Man wird sich wundern, was für eine grosse und vortheilhafte Veränderung und Verbesserung eine solche Vermischung beym Birnwein hervorbringen wird. Es ist solches auch leicht zu begreifen: hier theilt der wilde Apfel der zarten süßen Birn seinen raschen Geist mit, verbessert seine Fehler und ersezzet seine Mängel; dort bey dem Aepfelcyder mildert der Birnsaft jenes Härte und bringt seine Gährung zu schnellerer Reife. —

Einen besonders vorzüglichen Aepfelwein machen die Speierlinge, wenn man nemlich 3 Theil Aepfel und 1 Theil Speierling, oder 2 Theil Speierling und 3 Theile Aepfel zusammenkeltert. Dieser wird an Farbe und Klarheit dem Rheinwein gleich und auch übrigens gut und stark. — Wer Mispeln in Menge ziehet, kann damit auch die vortreflichsten Proben zur Verbesserung der Obstweine machen, und werden sie die Dienste wie die Speierlinge thun. — Allein einen recht vortreflichen und zugleich den Magenstärkenden Aepfelwein zu machen, bediene man sich der Schleen, welche dem Wein einen gewürzhaften, angenehmen Geschmak geben, Stärke verursachen, ihn gesund und vielmehr süße als herbe machen, und überhaupt zur Verwunderung verbessern. — Man kann die Schleen auf zweyerley Art dabey anwenden: Erstlich frische Schleen, welche mit den Kernen zerknirscht werden, alswelches auf der Aepfelmühle in einem Augenblik geschehen ist. Diese thut man in das Faß zum Wein, wenn solcher noch im Gähren ist. Ich nehme ohngefähr 1 Simmern Schleen zu 1 Ohm, als welches einen ganz rothen Wein macht, der ausnehmend ist. — Zweytens kann man die Schleen, wenn sie mit den Kernen vermahlen sind, troknen oder dörren und zwar mit dem Saft, der hineintroknen muß, entweder in einem Obstdörrofen oder Bakofen. Diese thue ich auch im Gähren des Weins in das Faß, nachdem die Brokken so klein zerbrochen sind, daß sie in das Spuntloch fallen können. Diese machen den Wein feuriger als die frischen Schleen, etwas hoch von Farbe und, wenn man viele nimmt, ein wenig schillernd, übrigens aber von ausnehmender Güte. — Beide Weine halten der Sache Unkundige für halb Traubenwein, wenn sie zumal auf weingrüne Fässer gelegt worden.

Mit ungezweifelt gutem Erfolg könnten auch gleiche Versuche, wie mit den Schleen, mit den Brombeeren (Rubes Rubentum) die so häufig an den Hekken, Rainen

und

und Waldungen ꝛc. wachsen, gemacht werden, indem die Weinhändler selbige vielfältig brauchen um den Wein eine schöne rothe Farbe, und den Geschmak des Asmanshäuser rothen Rheinweins beyzubringen.

Man kann ferner einen starken und guten Aepfelwein machen, wenn man unter 1 Ohm Wein eine halbe Maaß rheinischen Brandewein gießet. Solches muß aber nicht eher geschehen, als bis der Wein helle ist. Er giebt ihm Stärke und einen sehr angenehmen Geschmak, der die Quelle und Ursach nicht leicht verräth. — Ein unschuldiges Mittel, woraus immer ein Geheimniß gemacht wird. — Allein, obschon der Brandewein den Stoff enthält, einen Wein geistiger zu machen, so giebt er doch, wenn er in einer beträchtlichen Menge in den Wein gethan wird, demselben einen unangenehmen Geruch, eine Schärfe und einen brandigen Geschmak; aber durch gewisse Zubereitung kann er sehr gute Dienste thun, vorzügich in Zubereitung der Fässer. Ist z. B. ein nasser Sommer gewesen, da das Obst, so wie die Frucht des Weinstoks weniger geistreich ist, als bey heissen Sommern: oder ist das Obst nicht vollkommen reif worden, oder an sich von wässeriger Art, so nehme man zu einem öhmigen oder anderthalböhmigen Faß eine halbe Maaß rheinischen oder Hefenbrandewein: mache ihn in heißer Asche oder über Kohlen warm, damit der Weingeist etwas ausdünste, (welches in diesem Fall mehr nüzlich als schädlich ist:) nehme ihn sorgfältig vom Feuer und schütte die Hälfte davon sogleich ins Faß, verspünde es gut, und schüttele es so lange, bis der Weingeist seine Kraft darinnen verbreitet hat und völlig eingezogen ist. Nach 24 Stunden wiederhole man es mit der andern Hälfte, nachdem sie warm gemacht ist, und sodann fülle man nach 12 oder 15 Stunden den Wein hinein. — Man kann aber auch also verfahren: Man nehme Traubentrester, davon die Kämme ausgelesen sind, oder in Ermangelung deren getroknete Aepfelschnizzen, zu 1 Ohm Wein 4 Maaß, thue sie in einen Krug, der damit

voll

voll wird: schütte darüber ½ Maaß rheinischen Brandewein, und lasse es stehen, bis er fast alle angetrunken ist. Damit nun die Weingeister davon abgelöset, und sie durchdringender und fähiger zur Vereinigung werden mögen, sezt man den Krug, den man vorher stark schüttelt, in einen Teig von Leimen eingeschlagen, auf warme Asche und läßt ihn ohngefähr 12 Stunden darin stehn; dann nimmt man ihn vom Feuer, und thut alles zusammen warm hinein in den Wein. Ist er sehr schlecht, so macht man die Portion größer.

Noch läßt sich ein besonders guter Aepfelwein bereiten auf folgende Weise: Wenn das Faß gut ausgepuzt und wohl ausgebrühet worden, so nimmt man 1 Maaß guten Traubenwein, zerstößt 1 Loth Gewürznägelein, und läßt solche, in ein Läppchen Tuch gebunden, darin kochen, schüttet den kochenden Wein in das Faß, und schwenkt es damit wohl aus, lässet ihn aber darin und füllet sodann den gekelterten Aepfelmost dazu. Zu dessen Gährung aber nimmt man auf 1 Ohm Most (sind 80 Maaß) 4 Pfund große Rosinen (Zibeben), reiniget sie wohl von allen Stielen rc. zerstößt sie auf irgend eine Art, und thut sie in das Faß, daß sie mit dem Wein gähren. Soll sich aber der Obstwein länger halten, so thut man wohl, wenn man die Kerne aus den Rosinen auslieset, weil solche mit der Zeit etwas Säure verursachen.

Eine sonderbare Erfahrung ist auch hier mit gefrornen Aepfeln gemacht und befunden worden, daß solche alsobald und im Frost weggekeltert den vortreflichsten Wein geben, der an Klarheit, Stärke und Süßigkeit alle übertrifft, und sich bis auf den lezten Tropfen süß und gut erhält: nur geben sie halb so vielen Saft als ungefrorne Aepfel. — Indessen ist diese Erfahrung sehr schäzbar, da man öfters bey außerordentlich fruchtbaren Obstjahren die Aepfel vor dem Frost nicht alle unterzubringen weiß, und nicht bekannt ist, wie die verfrornen Aepfel sonst zu benuzzen sind, und solche

nach

nach dem Aufthauen in die Fäulniß gehen, man müßte sie denn zum Essig widmen.

§. 8.

Vom Birnwein, besonders von der Champagnerbirn.

Birnwein stehet allermeist (nur einige Arten Winterbirn ausgenommen), in Ansehung der Stärke und Güte so weit vom Aepfelwein ab, als dieser vom Traubenwein, zumal von Sommer- und Herbstbirnen. — Der Wein aus Birnen nähert sich mehr den süßen Weinen, und findet seine meisten Liebhaber in Frankreich. Er wird daher auch meist nur zu Essig bereitet, wozu er sich gar bald neiget, oder im ersten Jahr vom Landmann in der Haushaltung weggetrunken. — Die Birne geben bekanntlich meist mehr Most als die Aepfel. Man darf sie aber nicht mild werden lassen, besonders weil sie alsdann schlimm zu keltern sind und wegen ihrem feinen markigen Wesen übersteigen. — Die Weißbartsbirnen sind unter den Herbstbirnen vorzügliche Weinbirne, und geben außerordentlich viel Most, so wie auch die Bäume außerordentlich fruchtbar sind. — Birnwein und Aepfelwein verträgt sich wohl mit einander, und wird jener durch diesen verbessert: so wie der Wein von sauren Aepfeln durch den Birnwein, wie in vorhergehendem 7. §. näher gezeigt worden.

Eine Ausnahme vom Birnwein, der meist geringe ist, macht jene an sich rauhe und schlechte Birn, die kein Schwein fressen mag, und welche ich unten mit dem Namen der Champagnerweinbirn belegt habe. Sie verdient allgemein angepflanzt zu werden, und findet bey Liebhabern süßer Weine einen großen Vorzug vor dem besten Aepfelwein. Diese schlechte Birn macht einen zur Verwunderung vortreflichen Wein, der auf Bouteillen gelegt, so viel fixe Luft enthält, daß er wie ächter Champagnerwein mussirt, und fast zur

Bouteille

Bouteille herausspringt, wenn der Pfropfen schnell ausgezogen wird. Er pikirt und steigt stark in die Nase: ist zukkersüß und hält sich etliche Jahre in seiner Süssigkeit, zumal in Bouteillen, welche er besonders im Sommer, auch im besten Keller, häufig zersprengt, wenn sie sehr voll gemacht werden. Die Farbe ist blaß, und habe ihn zu schönen noch nicht probirt. — Er fordert keine andere Bereitung als gewöhnlich, nur daß ⅓ oder ¼ Aepfelwein dazu gekeltert werden muß.

§. 9.

Eine kalte Schöne für den Wein.

Zu 1 Ohm Wein wird 1 Loth senegallischer Gummi gerechnet: solcher wird fein gepulvert und durch ein Haarsieb oder Leinwand geschlagen. Wenn das Faß voll ist, so ziehet man etliche Maaß heraus, schüttet den Gummi auf den Wein in das Faß, rühret sanft, daß sich das Pulver nur ausbreite, schließet den Spunt feste, läßt alles 14 Tage ruhig liegen, und füllet alsdenn das Faß wieder voll.

Drittes Kapitel.

Vom Obstessig.

§. 1.

Vom Obstessig überhaupt.

Wir kommen jezt auf einen wichtigen Artikel, welcher ein großer Nahrungszweig hiesigen Orts ist und noch mehr gewesen, ehe die auf einander gefolgten schlechten Weinjahre eingefallen, da in den großen Essigsiedereyen der unreife Traubenwein sämmtlich zu Essig ge-

g'macht, und wegen geringem Preis dieses schlechten Weinessigs der Obstessighandel einen Stoß bekommen, von welchem Produkt in einem Jahr öfters gegen 1000 Ohm hier ausgeführet worden, und man in wenige Stuben kommt, wo nicht ein oder etliche große Essigfässer liegen, deren eins 6, 8 und bisweilen 12 bis 16 Ohm hält. — Außer dem Handel aber ist bekannt, welch eine unentbehrliche und vortrefliche Sache ein guter Essig in einer jeden Haushaltung sey, und wie mancher Kreuzer ersparet werde, wenn man sich seinen eigenen Essig wohl und gut zu bereiten weiß.

Das Gährungsgeschäfte des Essigs ist zwar von solcher Wichtigkeit, daß es einen eigenen Traktat erforderte, und wünschte ich wohl, zu seiner Zeit dem Publikum damit gefällig und sonderheitlich meinen Mitbürgern und Zuhörern darin nüzlich seyn zu können, daß sie in weit kürzerer Zeit, als hier gewöhnlich, ihren Obstwein zu Essig machen, und sonst mancher guten Vortheile sich zu bedienen, lernten. Hier dauert es über Jahr und Tag, ohne Zug- oder Mutterfaß, den Obstwein zu Essig zu bringen. *) Nun aber wird in den Weinessigsiedereyen, deren Verfahrungsart mir ziemlich bekannt ist, in ein Paar Wochen das Geschäfte vollendet. Allein da der Aepfelwein das Sieden nicht, wie der Traubenwein, aushalten kann, um den Weingeist so

*) In einem versiegelten Druk fande ohnlängst: Kunst auf eine leichte Art und mit wenigen Kosten in kurzer Zeit, einen den Weinessig übertreffenden Essig zu bereiten. Nimm zehn Maas Wasser und eine Maas Brandewein, ein Pfund Zukker oder anderthalb Pfund Honig, ein viertel Pfund Kristall-Weinstein, wie ein Gänse-Ey groß Rokken-Sauerteig. — Der Sauerteig und Zukker oder Honig wird erst in Wasser aufgelöset, dann der Weinstein gestoßen, und nebst dem Brandewein hinzugethan und tüchtig durcheinander gerühret, bis es schäumt: darauf in das Faß gethan und 6 Wochen an einem warmen Ort stehen lassen. Ueber das Faß wird ein Tuch gedekt.

Ist der Essig sauer, so kann man 5 bis 6 Bouteillen herauszapfen, und wieder so viel Wasser hinzuschütten. — Dieses kann mehrmalen wiederholt werden.

so geschwind wegzutreiben, so erfordert es Proben, bey welchen meine Umstände noch nicht erlaubet haben, manche Ohm-Wein darüber aufzuopfern, ob ich gleich auch hierbey schon wie in vielen andern ökonomischen und landwirthschaftlichen Stükken manches theure Lehrgeld gegeben und fürs gemeine Beste Schaden erlitten habe, um meine Leser mit keinen ungeprüften Vorschlägen aufzuhalten, oder wohl gar manche zu mißlichen und schädlichen Proben zu verleiten, wie leider bey manchen Schriftstellern der Fall und mir schon öfters begegnet ist. — Indessen sollen Landleute und Oekonomen aus folgendem wenigen hinreichend vernehmen, wie sie ihr Obst unter andern auch zu einem recht guten Essig anwenden und auch aus dem abgängigen faulen Obst, das so häufig auf die Gasse oder auf die Dungstätte geworfen worden und täglich geschiehet, den allerbesten Essig mit leichter Mühe verfertigen können.

§. 2.

Aepfelweinessig zu machen.

Die hiesige Verfahrungsart, Aepfelweinessig zu machen (der hier recht zu Hause ist, und von manchen auswärtigen Händlern für Weinessig verkauft wird), ist ganz Natur, ungekünstelt und er wird durch kein Ingredienz der Gesundheit nachtheilich gemacht, wie sonst bey vielem, sogar Weinessig, der Fall ist. — Wer noch mit keinem Zug- oder Mutterfaß versehen ist, läßt den Aepfelwein so lange in seinem Faß bis er ganz helle ist. Sodann wird er abgezapft, warm gemacht, aber nicht kochend, und in ein groses oder mittelmäßiges Faß gethan, welches in der Wohnstube oder sonst in einer Kammer oder Behältniß liegt, welche im Winter kann warm gehalten werden. Denn die Wärme ist das Grundmittel, die Essiggährung zu befördern. — An dem Faß bleibt das Spuntloch auf, und wird nur, um den Staub abzuhalten, lüftig bedekt,

deckt, entweder mit einem Lappen Leder oder flachen Stein, oder dergleichen; jedoch nicht mit Eisen, Bley, Zinn oder sonstigem Metall. Zugleich muß das Essigfaß vorne an dem Boden zuoberst ein Loch haben, etwa eines Daumens dik, auch so weit von dem Gegürgel entfernt, wie der untere Zwikkel. Ist das Faß groß, so bekommt es an dem hintern Boden auch ein Loch. Diese Löcher bleiben beständig offen, damit immer ein Zug der Luft durch dieselben und das Spuntloch unterhalten werde. — Kann man Essigmutter bekommen, die aber selten zu haben, so befördert solche das Säuren sehr, außerdem aber muß die Wärme alles thun. Das gehet nun freilich langsam her; ist aber einmal das Faß sauer, so kann man damit alle 5 bis 6 Wochen Essig machen und heißt alsdann das Zug- und Mutterfaß. Hält z. B. dasselbige 6 Ohm, so werden 2 Ohm abgezapft, und entweder verkauft oder in ein kleineres Essigfaß gelegt. In das Mutterfaß aber werden wieder 2 Ohm Wein geschüttet, welcher, wenn er zuvor warm gemacht worden, desto baldiger Essig wird. In 4, 5 Wochen kann man wieder etliche Ohm abzapfen, hat man aber mehreren Wein hinein gethan, so dauert es um so länger. Und so wird es fortgehalten, je nachdem ein Landwirth sich mehr oder weniger auf den Essighandel legt.

Wenn man besonders ein neuangelegtes Essigfaß bald in Zug bringen, das heißt: den Wein schneller säuren und zu Essig machen will, muß der Wein, ehe er in das Essigfaß geschüttet wird, zuvor in einem Kessel warm gemacht werden, oder nach Verhältniß der Menge wenigstens etliche Kessel voll. Durch solches erwärmen wird nicht nur der Weingeist bälder abgetrieben, daß die Säure erfolgen kann, sondern es befördert sodann auch die Wärme, die das Essigfaß dadurch erhält, die Säurung nicht wenig. — Aber bey diesem Warmmachen des Weins muß der gehörige Grad nicht überschritten werden. Je stärker der Wein ist, desto heißer darf er werden; aber zum wirklichen Sud darf

es

es bey dem Aepfelwein nie kommen, und Birnwein muß nach Verhältniß weniger heiß werden. — Ist nun das Faß so weit mit dem warmen Wein angefüllet, als dienlich ist, etwa zu Dreyviertel oder zu Zweydrittel, so wird sowohl der Spunte oben zugemacht, als auch vorne das Zugloch verstopfet, und zwar auf etliche Tage, und sodann erst wieder geöffnet.

Will man das Essigmachen beschleunigen, so kann das das Wärmen etlichemal nach Verlauf einiger Wochen wiederholet werden, dabey man jedoch nicht nöthig hat, den sämmtlichen Wein aus dem Essigfaß abzuzapfen und zu wärmen, sondern nur nach Verhältniß der Größe des Essigfasses einen, zwey oder drey Kessel voll, oder den dritten, vierten oder fünften Theil des Essigs, worauf denn das Faß wieder etliche Tage verschlossen gehalten wird.

Essig, der schon eine ziemliche Säure hat, wird nicht mehr aufgewärmt: soll aber ein im Zug befindliches Essigfaß mit Wein aufgefüllet werden, nachdem von dem bereits zu gehöriger Säure gelangten Essig ein oder zwey Drittel abgezapft worden, so ist sehr dienlich und nöthig, daß der Wein erwärmet, uund warm eingeschüttet werde.

Allein man kann auch um ein halb Jahr eher zum erstern sauren Essig gelangen, wenn der gekelterte Most nicht in die Fässer in Keller gelegt und als Aepfelwein behandelt, sondern von der Kelter weg in aufgeschlagene Fässer geschüttet wird. Der ausgeschlagene Faßboden wird darauf gelegt, oder mit einem Tuch das Faß überdekkt, und sobald der Most in die Gährung geräth, so wird täglich mit einem Schaumlöffel der Schaum und alles, was er über sich stößt, weggethan bis er ganz ruhig ist, und nicht mehr auswirkt, da er denn auch etwas helle wird. Dadurch ist nun der meiste Weingeist verdunstet, der weggehen muß, wenn die Essiggährung sich einfinden soll. Aber dieser Zeitpunkt muß in Acht genommen werden, daß man nicht allzulange

lange warte, den vergohrnen Wein in das Essigfaß zu bringen. Denn wenn es allzulange anstehet, und zumal der Wein viel Luft hat, so gehet auch der Essiggeist weg, und kann keine ächte Säurung erfolgen, sondern es fängt die Fäulnißgährung an. — Die Gährung ist zwar an sich einfach; sie hat aber verschiedene Grade und Stufen, zu welchen sie in gewissen Perioden fortschreitet, und ist entweder eine geistige, welche die Weingährung heißt, oder eine saure, welche Essiggährung genennet wird, oder eine faule Gährung. — Nicht alle Körper sind geschikt, diese drey Grade der Gährung durchzugehen. Körper, welche keinen brennbaren Geist und keine Säure, sondern nur einen Ueberfluß an schleimigter Materie besizzen (wie z. B. das Blut, Fleisch ꝛc.), können weder in die geistige noch saure Gährung gebracht werden, sondern gehen bey einer veranlaßten innern Bewegung gerades Weges in die Fäulniß über. Aber wenn sich in der Grundmischung eines Körpers ein brennbarer Geist befindet, wie z. B. in dem Obst, so wird dieser durch die Gährung von den übrigen mitverbundenen Theilen entwikkelt (wie vorhin gezeiget worden). Der erste vollendete Grad der Gährung mit solchen Körpern wird nun die geistige Gährung, oder die Weingährung genennet, weil alles, was Wein werden soll, nur diesen Grad der Gährung haben muß, auch die sich äussernden geistigen Dünste meist einen weinartigen Geruch haben. — Weil aber in allen diesen Körpern außer dem brennbaren Geiste noch eine sauersalzigschleimigte Mischung befindlich ist, die bey dem ersten Grad der Gährung noch nicht aufgeschlossen wird; so gehet nach der geendigten ersten Periode in eben derselben Mischung eine anderweit fortschreitende Scheidung vor sich, ohne weiter aufsteigende Luftbläschen und ohne merkliche Bewegung in der Flüssigkeit, aber mit Bemerkung eines ausweichenden flüchtigen elastischen Dunstes; wobey eigentlich aus der erwähnten salzigschleimigten Mi-

schung die darin befindliche Säure entwikelt wird. Diese Periode wird die saure Gährung, die Essiggährung genennet. — Bey derselben entweichet der brennbare Geist in die Luft. Wenn man daher noch so viel des stärksten Essigs trinken würde, so würde derselbe nie berauschen. — Es muß also der Weingeist jedesmal zuvor verrauchen, wenn eine Flüssigkeit Essig werden soll. Wenn nun aber schon die Säure entwikkelt worden, so bleibt immer noch eine gröbere schleimigte Mischung übrig, die durch die beiden ersteren Grade noch nicht angegriffen worden ist. Im Fall nun der immer fortschritenden auflösenden Wirkung durch Entziehung der freyen Luft oder durch andere Mittel nicht Einhalt gethan wird, so geht auch endlich in derselben Mischung die lezte Scheidung vor, so eigentlich eine gänzliche Zerstörung der noch übriggebliebenen unter allen am haltbarst gewesenen Mischung ist. Diese lezte Periode wird nun die faule Gährung, die Fäulniß genennet, und ist mit einem unangenehmen Geruch begleitet. Hierdurch wird nun der ganze Zusammenhang der Körper getrennet, das in denselben eingeschlossene flüchtige Alkali entwikkelt und endlich der ganze Körper in Erde verwandelt. — Diese 3 Grade von Gährung folgen nun bey den dazu fähigen Körpern natürlicher Weise so auf einander; durch eine ungeschikte Veranstaltung und Uebertreibung aber kann ein oder der andere Grad verunglükken.

§. 3.

Essig von Birnwein und wildem Obst.

Birnweinessig wird eben so behandelt, wie der Aepfelweinessig. Allein gelassen hat er die Kraft und Nachdruk nicht, wie der von Aepfeln; aber meist wird beyder Wein zusammen gethan, und verträgt sich vollkommen mit einander, da Aepfel- und Birnbaum Ein Geschlecht ist. — Aber man hüte sich, den Obstwein

wein zum Essig mit Traubenwein, der von unreifen Trauben gemacht ist, zu vermengen; beide verderben mit einander. Anfänglich zwar lassen sie sich gut an: aber wenn der Hauptgrad der Gährung zum Essig da ist, so fallen sie ab und verderben. — Man kann zwar in ein Zugfaß sauren Essigs von 6 Ohm, ein bis zwey Ohm dergleichen schlechten Traubenweins füllen, davon es verschlungen und zum Säuren überwältiget wird. Allein wenn man zu oft damit kommt, so thut es kein gut, und in die Länge hält sich sodann das Mutterfaß nicht, sondern fällt ab, und dann verdirbt der Essig und das Faß ist kaum mehr zurecht zu bringen.

Essig von Holzäpfeln, wie auch von wilden Birnen wird sehr scharf und außerordentlich sauer. Allein er stehet gutgemachtem Essig von gutem Obst weit nach. Der zarte gute Geschmack desselben unterscheidet ihn von dem von wildem Obst sowohl, als seine Farbe, da jener von wildem Obst blaß ist, und solcher auch die Probe nicht so hält, und im Gebrauch lange nicht so haltbar ist. — Selbst Weinessig von unreifem Traubenwein, in Essigsiedereyen bereitet, wird von gutem Aepfelweinessig übertroffen, als welcher viel zärter und gesunder ist, als jener. Ein auf natürliche ungekünstelte Art gut zubereiteter Obstweinessig von guten Aepfeln hält die Probe im Kochen, wie der beste Weinessig, dienet zum Einmachen der Gurken und anderer Sachen, zum Kochen des Himbeersafts und dergleichen. Auch behält der gute Aepfelweinessig seine Säure und Güte über 30 Jahr auf dem Lager; aber der pure Birnweinessig hat diese Vorzüge nicht. Er wird zwar gut zu Salaten und kaltem Gebrauch, aber er hält die Probe nicht im Kochen, und ist auch nicht haltbar auf dem Lager.

§. 4.

§. 4.

Den schönsten und besten Essig zu machen von faulem Obst.

Es ist unstreitig eins der schönsten ökonomischen Stükke, etwas zu vorzüglichem Nuzzen zu schlagen, das man lange als ganz unnüz, verdorben und unbrauchbar weggeworfen hat. Und darunter ist gewißlich auch die Anwendung des ganz verfaulten Obstes zu einem guten Essig. Ohne selbstgemachte Probe werden Wenige glauben, daß das faule Obst, Aepfel und Birne, nicht nur einen sehr guten, sondern auch sogar vorzüglichern Essig giebt, als von frischem gesunden gekelterten Obst, überdas in grösserer Menge als eine gleiche Anzahl Malter Aepfel, und in weit kürzerer Zeit. — Allein man wird alles das vollkommen gegründet finden bey eigener angestellter Probe. Und wer wird dieses nicht thun, da es nichts kostet, und nur eine solche Frucht dazu genommen wird, die verdorben scheint und sonst nicht kann genuzzet werden? Solche Proben macht man ja gerne. Ja ich bin überzeugt, daß alsdann die meisten ihr Obst, welches sie zum Essigmachen besonders bestimmen, lieber werden faulen lassen, als frisch und gut keltern.

Es sind wenige Haushaltungen, wo nicht etwas Obst über Winter gehalten wird. Dabey giebt es immer von Zeit zu Zeit einigen Abganz an faulem und anstößigen: Man sammle es den ganzen Winter über, werfe alles zusammen in ein aufgeschlagenes Faß, das nicht rinnt, stelle es im Keller zu seiner Aepfelhorde (denn ausserhalb desselben könnte es leicht im Winter zusammenfrieren, das der Masse zum Essig äusserst nachtheilig wäre). Man kann auch alle Schaalen und übrigen Abgang von Obst, das gekocht, geschnizt oder sonst verbraucht wird, dazu werfen, wenn man nicht über Winter Schweine hält; im Frühjahr aber, oder wenn es der Hauswirth für dienlich achtet, wende er es zu seinem Hausessig an auf folgende Weise:

 Man

Man schüttet das faule Obst, Aepfel und Birne unter einander auf die Kelter, zerdrükt mit der Hand, was noch ganz ist, oder besser und bequemer, man stößt es zuvor durch in einem Stoßtrog, worin dem Vieh sein kurzes Futter gestoßen wird; sodann keltert man es ab. Es läuft helle herunter und der Geschmak des faulen Mostes ist süß und zur Verwunderung gut, ausgenommen der faulende Geschmak, von dem ich anfänglich glaubte, er würde dem Essig anhängen und wenigstens etwas bleiben. Aber nicht das Mindeste; die saure Gährung verzehret diesen Geschmak. — Ob nun schon der Most ganz helle ist, läßt man ihn dennoch 2 oder 3 Tage in der Bütte oder in einem aufgeschlagenen Faß stehen, da sich denn alles, was etwa von faulem Mark mit abgelaufen ist, oben hin sezzet, nicht sowohl als Gährung, da diese meist schon in dem Apfel vorgegangen, was die Weingährung betrifft, aber die Essiggährung behielte er noch; sondern weil dieses schaumige Mark leichter ist als der Most, so begiebt es sich nach und nach auf die Oberfläche. Dieses nimmt man weg, und schüttet den Most in ein Essigfaß. — Wer ein halbohmiges Faß in eine temperirte oder warme Stube legt, wird in 4 bis 5 Wochen einen brauchbaren guten Essig, der bereits eine fingersdikke Mutter gezogen, weiterhin aber einen solchen Essig an ihm finden, der die stärkste Säure, den angenehmsten Essiggeschmak ohne das mindeste Faulige, und eine viel schönere dunklere Farbe hat, als der Essig, der vor Jahr und Tagen aus dem frischgekelterten Obst mit mehreren Umständen und Mühe bereitet worden. — Haben bey diesen 2½ Malter Aepfel 1 Ohm Most mit Trub und Abgang gegeben, so giebt ein Faß voll faules Obst von 2½ Malter anderthalb Ohm, also gerade noch einmal soviel reinen Most zu Essig (wie ich aufs pünktlichste die Probe gemacht), wozu noch kommt, daß jener mehr als noch einmal so viel zehrt, bis er sauer wird, als dieser von faulem Obst, weil er in viel kürzerer Zeit seine Essigsäure erlangt. —

Frei-

Freilich sezzet sich das faule Obst sehr aufeinander, und macht nicht so viel leeren Raum, als frische Aepfel, wegen ihrer Rundung; aber es beträgt doch nicht so viel, daß der Ertrag gleich stünde: allein das faule Obst giebt seinen sämmtlichen Saft her.

Wie leicht kann sich nicht der Landmann auf diese Weise seinen benöthigten guten Essig bereiten! — Zudem braucht er auch das in der Kelter zurükgebliebene ausgepreßte faule Obst noch nicht als unbrauchbar wegzuwerfen. Er kann es seinen Schweinen bereiten mit untermengter angebrüheter Kleye, welches Futter sie nicht ausschlagen.

§. 5.

Beförderungsmittel guter Essigsäure.

Zum Beschluß dieses Artikels vom Essig ist noch beyzufügen, daß das beste Beförderungsmittel einer guten gesunden Essigsäure der Honig sey. Dieses süße Salz wird daher in allen Essigsiedereyen gebraucht. Es macht zugleich den Essig zart, gesund und erhöhet seine Farbe. — Wer eine Bienenzucht hat, kann füglich seinen Abgangshonig dazu anwenden, wenn er nemlich die ausgelaufenen oder wohl auch ausgepreßten Honigrosen mit warmgemachtem Obstwein oder Essig auswäscht, sodann solche durch ein Tuch drukt, und in sein Essigfaß schüttet.

§. 6.

Mittel, ein verdorbenes Essigfaß wieder gut zu machen.

Trägt sichs ohngefähr zu, daß durch einen Zufall ein Faß Essig verdirbt, und folglich das Faß selbst Noth leidet, und einen üblen Geruch bekommt, welcher bey dem Essig sehr zu vermeiden, indem er gar bald einen solchen widrigen Geschmak bekommt, so muß das Faß ausgeschlagen, und nicht nur wohl ausgepuzt und

ausgebrühet, sondern auch darauf, wenn es trokken, mit Haberstroh ausgebrannt, und wenn es sodann wieder eingeschlagen, etliche Hände voll verstoßene Wachholderkörner hineingethan, kochendes Wasser darüber geschüttet und solchergestalt wohl ausgebrühet werden: welches Ausbrühen mit Wachholderbeeren man auch wohl noch einmal wiederholen kann.

So empfindlich nun zwar der Essig ist, wenn das Faß, worin er liegt, einen schlimmen Geruch hat, den er anziehet, so kuriret doch dagegen die Säure des Essigs einen Wein, der von einem bösen Faß einen üblen Geruch angezogen hat, und verzehret ihn endlich völlig durch die Säure.

§. 7.

Mittel, den Essig selbst (oder auch Wein) von einem üblen Geruch ganz zu befreyen.

Hat der Essig selbst in einem bösen Faß einen üblen Geruch und Geschmak angezogen, so nehme man die frisch abgepreßte Obsttrester von der Kelter, schütte sie in aufgeschlagene Fässer oder in einen großen Bottig nach Beschaffenheit der Menge, schütte den Essig darüber, und lasse ihn etliche Tage, und wenn man will 1 oder 2 Wochen zugedekt stehen, keltere ihn ab, und thue ihn in reine Fässer. Gleich in den ersten 24 Stunden, als der Essig über den Trestern stehet, wird man nicht das mindeste mehr von einem üblen Geruch oder Geschmak verspüren, wenn er auch zuvor noch so arg gewesen. — Eben das lässet sich mit dem Obsttrinkwein thun, wenn er verdorben ist. Nur muß man ihn sodann, wenn er nicht zum Essig soll gewidmet werden, nicht länger als ein oder zweymal 24 Stunden über den Trestern stehen lassen; sonst neiget er sich zur Essigsäure. — Je mehr der Trester sind, daß der Essig oder Wein ganz von ihnen verschlungen ist, desto besser ist es. — Und will man einem schlechten Aepfelwein

wein ganz aufhelfen, so schütte man ihn über Trester, die ganz wenig ausgepresset sind, und lasse ihn 2 Tage darüber stehen, und keltere ihn sodann aus; dabey findet kein Verlust statt, weil man wieder erhält, was man in den Trestern gelassen hat.

Ausser dem Herbst kann verdorbener Essig oder Wein wieder hergestellet werden durch Kohlenpulver. Kohlen, es sey von hartem oder weichem Holz, werden frisch ausgeglühet, gröblich verstoßen, und so viel in das Faß gethan, daß 1 Loth Kohlenstaub auf 1 Maaß (sind 4 Pfund) Wein oder Essig komme. Sodann wird das Faß zugespündet, eine Viertel Stunde lang gerüttelt, darauf der Wein oder Essig durch ein Tuch geseihet und auf ein reines frisch eingebranntes Faß gebracht. — Hierbey ist zu bemerken, was den Wein betrifft, daß die Kohlen etwas Weingeist versezzen. Schwache Weine werden schwächer, und man macht sie lieber zu Essig.

Vierter

Vierter Theil.

Beschreibung zu Kenntniß der meisten vornehmsten Obstsorten, besonders von Tafelobst, und der dazu gehörigen beliebten Fruchtsträucher oder Staudengewächse; als welche größtentheils nach hinten angefügtem Sortenkatalog dahier zu Kronberg gepflanzet werden, und hochstämmig und zwerg verkäuflich sind.

Schema
oder
Vorriß der Obstlehre.

I. Klasse.
Kernobst.

A. Veredeltes:

Aepfel.
Birne.

B. Von Natur zwergartiges:

Quitten.
Mispel- und Azerolenbaum.

C. Von

C. Von Natur wildes:

Speierlinge, und Atlaskirsche.
Kornelkirsche.

II. Klasse.

Steinobst.

A. Pfirschen.
B. Abrikosen
C. Kirschen.
D. Pflaumen.

III. Klasse.

Schalenobst.

A. Schalenobsttragende Bäume.

Mandeln.
Wallnuß.
Kastanien.

B. Schalenobsttragende Sträuche und Staudengewächse.

Zwergmandeln.
Haselnuß.

IV. Klasse.

Beerenobst.

A. Beerentragende Bäume:

Maulbeerbaum.
Schwarzer.
Rother.
Weißer.
Papiermaulbeerbaum.

B. Bee-

B. Beerentragende Sträucher und Staudengewächse.

1. Mit flüssigem Saft.

Der Traubenstok.
Die Johannisbeere.
Die Stachelbeere.

2. Mit fleischigter Frucht.

Die Feige.
Die Erdbeere.
Die Himbeere.
Der Saurach od. Berberizenstrauch.
Die Hanebut.
Der Hollunder.

Erstes Kapitel.

Vom Apfelbaum, dessen Naturgeschichte Erziehung, Fortpflanzung, Familien und Sorten.

§. 1.

Abstammung, Herkunft, Natur und Beschaffenheit des Apfelbaums.

Daß nach der alten Meynung die vielen edlen Sorten Aepfel ursprünglich von dem sauren wilden Holzapfelbaum (Pyrus malus sylvestris) herkommen möchten, da die wechselseitige Befruchtung desselben durch den süßen wilden Apfel, der unter dem Namen Paradiesapfel, Johannisapfel (Malus pumila: Malus paradisiaca L. Le Pommier de St. Jean), bekannt und zwergartig ist, schon vieles zur Veränderung und Verbesserung der Abkömmlinge hat beytragen können: — daß nachher der Fleiß und die Industrie gesitteter Völker, welche ihr erstes Augenmerk auf die Produkte des Landes und der Lebensmittel richteten, theils durch Aussäung der Kerne in ein gutes Erdreich unter einem milden und günstigen Klima, theils durch das Pfropfen, so als eine der alleraltesten Künste bekannt ist, das meiste dazu beygetragen haben dürfte, und man sich die Anpflanzung, Vermehrung und Verbesserung der Obstbäume um so mehr wird haben angelegen seyn lassen, da man besonders aus dem Saft der Früchte des Apfelbaums einen so edlen Trank entdekte, der die Stelle des Weins vertrat, wo man zumal keine Weinreben mit so ersprießlichem Erfolg und Güte anbauen konnte: das lässet sich alles wohl sagen. Und Wahrheit ist es, daß durch glükliches Gedeihen

der

der Aussaat des Obstsämen sowohl von Selbst als durch Menschenhände manche gute Obstsorte entstanden seye, so wie deren noch täglich entstehen. Allein es ist ganz nicht wahrscheinlich, und widerspräche auch dem klaren Buchstaben der göttlichen Urkunde, unserer Bibel, daß Gott, — der so liebreich für die Menschen gesorgt hat, ehe er sie erschaffen — mit der Schöpfung der Welt nur Holzäpfelbäume, Holzbirnen, Vogelkirschen, Schleen rc. sollte erschaffen haben, und nicht sogleich auch die edelsten Fruchtbäume. Moses redet sogleich in der Schöpfungsgeschichte von einem Obstfruchtgarten, *) den nach der mahlerischen Vorstellung der Morgenländer Jehovah Elohim selbst in einer schönen gegen Morgen hin liegenden Gegend gepflanzet hatte. Wo nun eigentlich dieser gesegnete Strich Landes gewesen, bezeichnen die von Moses benannte Flüsse, die sich allda befanden, und geben nicht undeutlich zu erkennen, daß die Länder um das Caspische Meer herum das Mutterland der Obstbäume gewesen, von welchem aus alle die so sehr verschiedenen Obstarten über alle Länder der Erde hin sich in der Folgezeit nach und nach verbreitet haben.

Es hatte zwar dieses Mutterland der Obstbäume eine große Veränderung durch Vulkane und Erdbeben welche von Morgen her, vom Kaspischen Meer gekommen erlitten, wir aus der Mosaischen Urkunde weiters zu ersehen, da fürchterliche Naturbegebenheiten die ersten glüklichen Menschen und Bewohner dieser Paradiesischen Gegenden bis nach Syrien verscheuchten. Denn die Urkunde sagt nach der Michaelischen Uebersezzung: „Er (Jehova) trieb den Menschen aus, und „lagerte

*) „Und es pflanzte Jehovah Elohim einen Garten in der „schönen Gegend gegen Morgen (Gan Eden Miketem) und „sezte den Menschen in ihn, den er geschaffen hatte. Und „Jehovah Elohim ließ aufwachsen aus der Erde allerley Arten Bäume, mit schönen und lieblichen Früchten rc. und gebot den Menschen, und sprach: du sollst essen „von allerley Bäumen in dem Garten" u. s. w.

„lagerte seinen Donnerwagen und die Flamme des ge„senkten Schwerdtes auf die Morgenseite des Gartens „Eden.“ — Allein der Gang der göttlichen Vorsehung ist hier sehr bewundernswürdig. So, wie eine Erdrevolution durch das Feuer es war, welche die Menschen aus den schönen freundlichen Gegenden des Mutterlandes der Obstfrüchte einst verjagte, so hat eine Erdrevolution durch das Wasser die Nachkommen jener Menschen, über anderthalb tausend Jahre nachher wieder in jene ursprüngliche Gegenden zurükgeführt. Nach 1656 Jahren wurde Noah mit den Seinigen durch das Gewässer der Sündfluth nach den Armenischen Gebürgen und den sehr hoch liegenden Kaukasischen Ländern, da die Wasserfluth einen Damm gefunden, getrieben. Hier, auf dem Gebürge Ararat, wie die Geschichte sagt, stiegen sie aus, liesen sich daselbst wohnhaft nieder, und trieben den Landbau, womit gewißlich auch der Obstbau verbunden gewesen. Da, wo das Mutterland des Obstes war, und die Gegend des Paradieses.

Wie sich nun von da die Obstarten nach Syrien, Griechenland und weiterhin ausgebreitet hatten, so lehret die Geschichte des mittleren Zeitalters, daß die Römer zuerst ihre feine Sorten von Aepfeln, Birnen rc. aus den Morgenländern aus Asien, und in sonderheit aus Egypten, Syrien, Numidien und Grichenland nach Italien und Gallien gebracht, von da sie sich in ganz Europa verpflanzt haben. Freilich verflossen Jahrhunderte, bis die Teutschen einen Geschmak am Gartenbau und der Obstkultur gewannen. Unsere älteste Vorfahren, begnügten sich in ihren Wildnissen mit den wilden Früchten der Bäume, wie Tacitus berichtet, daß das alte Germanien nur wilde Holzäpfel (Poma sylvestria) gehabt und vom Herbst und den Früchten des Weinstoks wenig gewußt habe. Bey ihrer Barbarey, Völkerwanderung und beständigen Kriegen beschäftigten sie sich mehr mit ritterlichen Uebungen und

Abentheuern, als mit der Kultur der Felder und Gärten. Nachdem aber mehrere Ruhe auf ihre Kriege erfolgte, der Handel mit dem südlichen Europa und mehrere Aufklärung sich verbreitete, so erwachte auch der Hang zu Anpflanzungen und das Vergnügen an diesen edlen und nüzlichen Beschäftigungen. Man sahe nach und nach ihre Wälder und Wüsteneyen in fruchtbare Gärten und Felder sich verwandlen, und die Kunst zu Pfropfen und zu Okuliren holten sie aus Italien und Gallien, wiewohl in spätern Zeiten. Holland und England trug zur Verbesserung und Bereicherung des Gartenbaues vieles bey. Die Reisen der Fürsten und des Adelstandes nach Italien und Frankreich in den mittlern Zeiten verschafften uns manche Kenntnisse edler Obstsorten und ihrer Anpflanzung: auch durch die Kreuzzüge kam manches gute Obst in das Reich. —

Den Apfelbaum hat der unsterbliche Naturforscher Linne zu der Pflanzengattung Pyrus, Birnbaum, geordnet, die nach seinem Pflanzensystem in die vierte Ordnung der zwölften Klasse gehören, die er Icosandria Pentagynia nennet, und welche diejenigen Pflanzen in sich begreift, welche sehr viele, dem Kelche der Blume in einem Ringe einverleibte Staubfäden und fünf Staubwege haben. Seine botanische Beschreibung vom Apfelbaum ist diese: *Pyrus* (Malus) *foliis serratis, umbellis sessilibus: Pyrus* mit sägeförmig gezähnten Blättern und festsizzenden Blumendolden, auf welche große, theils runde, theils längliche am Stiel vertiefte Früchte folgen.

Unter allen Obstbäumen kann er einen vorzüglich guten, frischen und fetten Boden leiden, doch kommt er auch in einem jeden gemeinen Gartengrund fort: und ob ihm schon auch ein etwas feuchter Boden angemessen ist, so kann er doch die Nässe nicht vertragen, und darf in keinem niedrigen und sumpfigen Boden stehen, wenn er gesund bleiben und schmakhafte Früchte tragen soll. Vor allen andern Bäumen darf er auch nicht zu tief

gesez-

gesezzet werden. Seine Wurzeln laufen gerne unter der Oberfläche der Erde, darin er seine beste Nahrungssäfte einsauget. Wenn er daher mit seinen Wurzeln zu tief in der Erde stehet; so stirbt er nach und nach ab, ohne daß man weiß, woher es komme. Und ob er schon nicht so tief, als der Birnbaum seine Wurzel schlägt, so dauert er doch nicht lange, wo der Boden allzu geringe Tiefe hat. — Er liebt eine offene Lage wo die Sonne und Luft einen freyen Zugang haben, und stehet gerne gegen Morgen und Mittag.

Der Apfelbaum macht eine große, weit umher ausgebreitete Krone, und erreicht eine Höhe von 20 bis 30 Fuß. Seine Blüthe ist eine Pracht der Natur und von einem herrlichen Geruch. Sein Alter reicht oft auf 100 und mehr Jahre. — Unter allen Obstgattungen ist die Frucht des Aepfelbaums eine der nüzlichsten und vorzüglichsten. Unter den Birnen giebt es zwar mehrere Sorten von gewürzhaftem Geschmak; allein es fehlet auch nicht an Aepfeln, die einen vortreflichen und ausnehmenden Parfüm haben, darunter sich insonderheit die Fenouillen, oder Anisäpfel, weiße und rothe Kalvillen, Peppings, Parmänen und andere auszeichnen und sehr vortreflich sind. Insonderheit ist sein Saft zum Wein viel männlicher und weinartiger als der der Birne, und muß der Birnwein dem Aepfelcyder weit nachstehen, auch ist dieser viel stärker und haltbarer. Manche Sorten geben einen so vortreflichen Wein, der geringem Traubenwein weit vorzuziehen ist. Auch zum Kochen sind die Aepfel brauchbarer und beliebter, als die Birnen, und die getrokneten Schnizze sind wegen ihrem süßsäuerlichen Geschmak angenehmer und nicht so wiederstehend, als die Birnschnizze. Uebrigens wird der Apfelbaum unter allem Kern- und Steinobst der älteste, und kann viel mehr Frost ausstehen und ein rauheres Klima ertragen, als andere veredelte Obstbäume, auch verlangt er nicht unumgänglich so viel heißen Sonnenschein, für seine Früchte,

als die Birne und andere. Der Apfel selbst ist viel dauerhafter als die Birne und lange nicht so bald der Fäulniß unterworfen, und dauren manche ein ganzes Jahr, ja 2 bis 3 Jahre: auch geräth ihr Saft nicht in Gährung, daß sie teig oder moll werden, wie die meisten Birnen. — Ferner erfordern die besten Sorten Aepfel keine Spaliere, wie viele Arten vorzüglicher Birnen und werden auf hochstämmigen Bäumen am delikatesten.

§. 2.

Von Fortpflanzung und Erziehung des Apfelbaums.

Der Apfelbaum hat in seiner Veredlung und Erziehung keine besondere Eigenheit. Er lässet sich gar leicht auf alle im I. Th. beschriebene Arten veredlen und schlägt sehr gut an. — Bey den feinsten und empfindlichern Sorten des Tafelobstes hat man nur hauptsächlich darauf zu sehen, wenn sie in ihrer ächten Art bleiben sollen, daß man, wie auch bereits, oben eingeschärfet worden, solche Kernwildlinge dazu erwähle, die aus Kernen solcher Arten erzogen worden, die im Wuchs des Baums, in seinen Holzfasern ꝛc mit denen darauf zu veredlenden möglichst gleichförmig und auch in Ansehung der Güte der Frucht ihnen angränzen. — Die weitere Erziehung zu Hochstämmen ist auch im I. Th. und was die Zwergbäume von dieser Obstart betrifft, im II. Th. hinreichend gelehret worden.

§. 3.

Von der systematischen Klassification der Obstsorten.

Eine systematische Klassification der Obstsorten auszuführen (— ein äußerst schweres und niedliches Geschäft —), hat zuerst Manger gewagt, der das Kernobst nach seiner äußerlichen Form in seiner Folge aufgestellet hat. Allein, da ein solches System der Natur nicht ganz gemäß ist, und auf einem und dem-

demselben Baum, öfters Früchte von gar verschiedener Gestalt wachsen, so ist eine solche Eintheilung nur die äußerste Zuflucht, wenn wir keine innerlichen oder Familiencharaktere mehr aufzutreiben im Stande sind. Wir können daher bey allem Verdienst, das Manger sich vor vielen auf das schönste ausgemahlten Pomologien um diese Wissenschaft gemacht hat, sein System nicht unbedingt annehmen, aber auch nicht gänzlich zurüksezzen, nemlich bey Obstsorten, bey deren unendlichen Verschiedenheit keine standhafte charakteristische Kennzeichen aufzutreiben sind, und die sich daher nicht zu umfassenden Familien ziehen lassen, auch die große Menge der Unterscheidungen die Wissenschaft verunstalten und verdrüßlich machen würde; denn ein System muß so faßlich seyn als möglich. — Ueberdas mußte ich mich hier als auf ein Haudbuch einschränken, das zwar als ein kurzer Inbegriff alles Nöthige enthalten soll, was zur bestimmten Wissenschaft nöthig ist, jedoch alles möglich Entbehrliche beseitigen muß. Ich habe mich daher nur hauptsächlich auf das Tafelobst eingeschränkt, da des wirthschaftlichen eine unzählbare Menge ist, und jede Gegend ihre eigene Sorten hat, auch wegen der tausendfachen Provinzialnamen eine überflüssige, wo nicht vergebliche Weitläuftigkeit, verursachen würde. Jedoch ist auch wegen des wirthschaftlichen Obstes, für solche Gegenden, die dessen noch ermanglen, hinreichend gesorgt und verschiedenes angeführt, das vorzüglich ist.

§. 4.

Schema der Obstlehre und des pomologischen Systems überhaupt.

I. Hauptarten, oder Geschlechter, welche sind: Kernobst, Steinobst, Schaalenobst, Beerenobst. II.

II. Unterarten, z. E. vom Kernobst: Aepfel, Birn, Quitten.

III. Familien, z. E. Kalvillen, Renetten, Rosenäpfel, Rambur.

IV. Gattungen, z. E. Sommerkalvillen, Herbstkalvillen, Winterkalvillen, Sommer- Herbst- Winterrenetten rc.

V. Sorten, z. E. rothe, gelbe, grose, kleine, süße, säuerliche rc.

Schema der Aepfelfamilien.

A. Kalvillen.

a) vollständige, mit weitem Kernhaus und Rippen

b) unvollständige, mit weitem Kernhau und ohne Rippen.

c) Rosenäpfel, als nächste Verwandte, und eine Nebenfamilie der Kalvillen.

B. Renetten.

C. Peppings.

D. Parmänen.

E. Kantenäpfel, Rippenäpfel.

a) mit ganzen Rippen.

b) rippig am Auge.

F. Plattäpfel.

G. Spizäpfel, längliche, eyförmige rc.

H. Runde Aepfel, Kugeläpfel.

§. 51

§. 5.

Beschreibung der vornehmsten Sorten von der Familie der Kalvillen.

Die Kalvillen sind eine der vornehmsten und geschäztesten Apfelgattungen, die durchgängig *) einen sehr angenehmen Parfüm und Wohlgeruch und treflichen Geschmak haben, allermeist von einer ansehnlichen Grösse sind und zum Theil auch ziemlich haltbar. Sie haben das Besondere, daß ihre Haut gleichsam bestäubt, und wie die Pflaumen mit einem Duft oder Puder überzogen sind, zumal die rothen. Wenige Aepfel von andern Klassen haben diesen Puder, nur Pomme violette und noch einige kommen damit vor. Besonders haben mehrere Rosenäpfel diesen Duft; allein diese Klasse gehöret auch ohnstreitig zu den Kalvillen, und zwar den rothen, und machen eine kleine schäzbare Nebenfamilie derselben aus, deswegen sie auch hier ihnen beygefügt sind. —

Die charakteristischen Kennzeichen bey

A. vollkommenen Kalvillen sind:

a) Ein groses weites Kernhaus, b) erhabene Rippen oder Ekken.

Das

*) Es ist hier die Rede nur von feinem Tafelobst; denn es giebt auch von dieser treflichen Gattung Aepfel sehr schlechte Sorten, wie z. B. der Anhaltische, der auch das Hauptkennzeichen des Kalvils, ein weites Kernhaus hat, aber weder zum Frischessen noch zu ökonomischem Gebrauch etwas taugt. Allein diese übergehen wir hier, wie auch das wirthschaftliche Obst (nur verschiedenes ausgenommen), sonst würden grose Bände zu füllen seyn. —

Der Name Calvil, oder Calville stammt her von Calo, Müzze und vile schlecht, weil der Apfel wegen seinen Ekken eine Aehnlichkeit hatte mit einer Art Bauernweibermüzze in Frankreich.

Dahin gehören α) gelbe.

1) Der Osterapfel, Paasch Appel, auch der gelbe Kalvil, Calville jaune, genannt *).

Aus den Kernen des weissen Kalvils gezogen. Ein groser, überaus schöner, wachsgelber Apfel mit hohen Rippen, die in die Blume steigen. Sein Bau ist hoch; die Rippen auf der einen Seite meist höher, als auf der andern, und steigen in die starke Blume; unten ist er breit mit sehr tiefliegendem Stiel. Hin und wieder hat die glatte, glänzende Haut zarte kleine braune Pünktchen. Das Kernhaus ist zwar weit, nach Kalvillenart, aber nicht hoch. Sein Fleisch ist weiß, zart, saftig, von einem ganz herrlichen rosenartigen Parfüm. Er ist eßbar vom November bis Ostern, daher er auch den Namen hat. — Vom ersten Rang.

Der Baum treibt sehr gut. — Am Spalier gezogen ist die Frucht geneigt, bey nassen Jahren Faulflekken zu bekommen, hochstämmig aber ist dieses ein überaus seltener Fall. — Seine Sommerschosse sind fein punktirt.

2) Der weiße Winterkalvil, Calville blanche d'hyver. In vielen Ländern, besonders in Böhmen, der französische Quittenapfel genannt **).

Ein bekannter, sehr schäzbarer Tafelapfel vom ersten Rang, von sehr erhabenem erdbeerartigen Geschmak, weinsäuerlichem Saft, und weißem etwas lokkeren Fleisch. Die Schaale ist glatt, glänzend und blaßgelb, mit grasgrünen kleinen Punkten. Manche werden an der Sonnenseite röthlich. Die Frucht ist groß, breiter als hoch, und hat erhabene Ekken, die um

---

*) Heißt im Dänischen: Complette noble.

**) Mehrere gleichbedeutende Namen: Calville blanche à côtes: Calv tardive: Pomme de Framboise: Pomme de Cain, Ekapfel, Eggeling in Niedersachsen: Paradiesapfel: P. de Fraise; weißer Erdbeerapfel: Melonne (aber der Melonenapfel ist ganz ein anderer).

und die ... Blume sich sehr erheben. Der Stiel stehet in einer tiefen und weit ausgeschweiften Höhlung, die ... ... rauhe Haut hat: lagerreif vom December bis März.

Der Baum ist fruchtbar, und wächst sehr gut; doch ist er leicht dem Brand unterworfen, wenn er verwahrloset wird. Nach 20 Jahren stehet er in seinem Wachsthum stille und gegen 50 Jahre stirbt er ab. Zu Zwergbäumen schikt er sich sehr gut, besonders auf Wildling veredelt. — Seine Sommerschosse sind lang, wollig, von braunblauer Farbe, mit ganz kleinen weissen Punkten besezt. Die Augen sind sehr kurz und stumpf; die Blätter gros und stark ausgezakt. Die Blüthe sehr gros, auswendig roth gestreift und inwendig stark roth.

3) Der weisse Herbstkalvil. Calville blanche d'automne *)

Ein glatter, gelbgelber ansehnlicher Apfel mit tiefem Fruchtauge, mit höhern Hügeln an einer Seite als an der andern. Viele haben vom Auge an gerade nach unten zu einen oder mehr erhabene Streifen, gleich einer zarten Nath, oder eine scharf erhabene Ekke. Sein Fleisch ist mild, hat vielen lieblichen Saft und angenehmen Geruch, und ist frisch und gekocht einer der besten Aepfel seiner Zeit. Reif im September und October.

Der Baum treibt gut stark Holz, wird gros, und tragbar, doch nicht in früher Jugend.

4) Der weisse Sommerkalvil. Calville blanche d'été.

Er ist nicht so gros als der Winterkalvil, auch nicht platter von Form, jedoch mit einer tief sizzenden oft überwachsenen Blume: grünlich gelb mit weissen Punkten, an der Sonnenseite bisweilen röthlich ange-

*) Heist auch Märzapfel, Juffers Kruid-Appel.

leuchten. Die Rippen machen oft die Frucht ekig. Der Stiel ist einen halben Zoll lang, und stehet nicht in einer sehr tiefen Aushöhlung. Das Kernhaus ist fast mit der Oeffnung der Blume eins und in der Breite sehr geraumig. Das Fleisch ist leicht, mild und schwammig, süßsäuerlich mit etwas Kalvillenparfüm, und nicht allzusaftig: reift in der Mitte Sept. und hält sich 3 bis 4 Wochen. — Gehört zum zweyten Rang, und ist auch zum Kochen sehr gut.

5) Der weiße Karolin. Caroline d'Angleterre *).

Ein großer Herbstapfel, glatt, gelblichweiß, und läßt im Liegen etwas fettig anzugreifen. Sein Fleisch ist mild, mit einem angenehmen weinsäuerlichen Saft. Oft fehlen die Kerne in seinem sehr hohlen Kernhaus: reif im September und October. — Vom zweyten Rang.

Der Baum wird groß und tragbar, und macht gut starkes Holz, braunröthlich und stark punctirt mit großen breiten Blättern, die tief gezahnt sind.

6) Der Gräfensteiner Apfel.

Eine Kalvillart aus Italien, zuerst im Schleswigschen angepflanzt, daher er den Namen vom Schlosse Gräfenstein alda führet. — Die größern Früchte sind 3 bis 4 Zoll hoch und 2 und ein halb bis 3 Zoll dik. Die meisten sind auch rippig, zumal oben an der tiefliegenden Blume sehr höckerig. Die Farbe ist goldgelb, manche hie und da röthlich gesprengt, manche schön roth auf der Sonnenseite, mit braunen Punkten allenthalben besezt. — Hirschfeld machte ihn vorzüglich bekannt, und sagte von ihm: daß er der König unter den Aepfeln, wenigstens unter den niedersächsischen sey. Sein Geruch sey erhaben, und melancholisch [illegible] [illegible]

*) Gleichbedeutende Namen: Praesentapfel: Présent royal d'été; Sommer-Present; Nonnetjes-Appel.

„artig; das Fleisch sehr weiß, fest, saftreich, etwas „süßlich, von erhabenem und zugleich feinem und lieb„lichen Geschmak, der dem Melonenapfel etwas ähnlich „ist, ihn aber weit übertrifft." — Allein, ich fand anfänglich diese Frucht des bemeldeten Lobs nicht ganz würdig, und erklärte solches in der vorigen 1sten Auflage dieses meines Handbuchs für übertrieben. Aber gleich darauf schikte mir ein pomologischer Freund aus Schleswig ein Bäumchen nebst prächtigen Früchten, die ich ganz vortreflich fand. Seine Anmerkung im Brief war folgende: „Sie finden den Gräfensteiner „in ihrem Handbuch herabzusezzen Befugniß: [S. 1ste „Auflage, S. 382.] Denn man hat schon durch Kern„erziehung und durch Veredlung auf untaugliche Wild„linge viele falsche Arten; er ist sehr empfindlich auf „seinen Grundstamm: Gräfensteiner auf Greifensteiner„Wildlinge sind erwünscht, und auch auf Johannis„stamm bleibt er ächt. Der erste Gräfensteiner Baum „lebt hier noch im Lande, und von ihm stammt un„mittelbar meiner, und den Sie hier bekommen. Hirsch„feld hat ehedem auch seine Reiser von mir erhalten. „Die Frucht hat an Schönheit, Geruch und Geschmak „fast nicht ihres Gleichen, noch gedürret und zu Most." — In der Folge befand ich alles das richtig.

7) Der Loskrieger, auch Fürstlicher Tafelapfel. = Champagner Reinette (Sp. ung. Obstgarten

Ein sehr schöner, mittelmäßig groser, vortreflicher Apfel, von platter Form. Die offene kleinblätterigte und sehr lang grün bleibende Blume steht in einer weitern Einsenkung, in der man nur feine Falten bemerkt, die sich aber erst auf der Anhöhe zu schönen höckerartigen Rippen erheben, über die Frucht hingegen nur merklich hinlaufen. Der Stiel ist dünne und steht in einer weiten ziemlich tiefen, im Grunde etwas rostfarbigen und mit vielen grünlichen Streifen eingefaßten Höhle. Die Grundfarbe der sehr feinen dünnen

Schale

Schale ist blaßweißgelb, das ins grünliche flekkenartig spielt, und im liegen wird die Farbe hellgelb. Auf der Sonnenseite bemerkt man einen leichten Anflug von einer etwas geflammten, fast okkerartigen Röthe, die aber bey beschatteten Früchten fehlt. In und um die Röthe stehen mehrere röthliche Flekken, mit einem dunklern Mittelpunkt. Die übrigen auf der Frucht befindliche Punkte sind sehr fein, theils grünlich, theils bräunlich. Das Fleisch ist schön weiß, äußerst fein, weich, lokker, von einem angenehmen, süßweinigten, einem überzeitigten Borsdörfer, fast ähnlichen Geschmak. Das Kernhaus ist weit, sehr offen und stößt bis an die Blumenhöhle. Der Baum treibt nicht sehr lebhaft, die Triebe sind mit Wolle besezt. Das Blatt ist glänzend, grün, dünne, und tief gezahnt. Die Frucht zeitigt im Jenner und hält sich lange. — Vom ersten Rang.

8) Der Königsapfel. Royale d'Angleterre *).

Ein höchstschäzbarer, überaus prächtiger großer Apfel vom ersten Rang, der in seiner Gestalt mit dem Osterapfel viel überein kommt. Er ist unten sehr dik und läuft gegen die Blume etwas spiz zu, mit starken Hökern und ungleichen Rippen, die die Blume stark einschließen und zusammenpressen. Der Stiel ist äußerst

*) Bey diesem Apfel herrschet große Verschiedenheit. Fast jede Pomologie giebt eine andere Sorte an. Auch diejenige, die ich aus Frankreich ehemals erhalten, und in meinen vorigen Schriften beschrieben habe, war unächt, nebst mehrern, zwar edlen, Sorten, die ich seitdem von pomologischen Freunden als den Königsapfel erhalten habe.

Endlich glükte es mir zu dieser treflichen Sorte zu kommen, die ich für die ächte halte, und kommt die Frucht ganz mit derjenigen überein, welche ich vorlängst von einem Baum genossen, der unmittelbar aus England unter diesem Namen gekommen war. — Auch hat vieles zur Verwirrung in dieser Sorte beygetragen, daß der Name Königsapfel so vielen Sorten als Synonym beygelegt worden, z. B. dem Parmäin royal, wie auch dem weißen Taffetapfel ꝛc.

serst kurz und stehet sehr tief. Seine Farbe ist durchaus weißlich gelb, glänzend, mit weißgrünlichen zarten Punkten besäet. Sein Geruch ist sehr stark und angenehm. Sein Fleisch weiß, etwas lokker, voll angenehmen Safts mit einem Rosenparfüm. Sein Kernhaus sehr weit. Er wird schon eßbar im November und dauert 1 Jahr. Getroknet giebt er die vortreflichsten Schnizze.

Der Baum wird sehr groß und macht eine pyramidenförmige Krone. Bey nur mäßig guter Witterung bringt er reichliche Früchte, und hat reines gesundes Holz.

9) Der Winter-Quittenapfel.

Ein schäzbarer Apfel, der dem weißen Kalvil viel gleicht, aber er ist etwas platter und hat keine so erhabene Rippen. Seine gelbe Schale ist mit kleinen weißen Punkten besezt. Sein Fleisch ist treflich und hat viel Geschmak von einer Quitte: eßbar vom Anfang Novembers bis Ende Decembers.

10) Der Cyrusapfel, Pomocyrus.

Ein ansehnlich großer Apfel von der Calvilart etwas platt, mit starken Rippen umgeben. Sein Stiel ist kurz und stehet in einer etwas tiefen Höhle. Die Schale wird bey der Zeitigung goldgelb, mit feinen grauen Punkten bestreuet und auf der Sonnenseite sanft roth angelaufen. Sein Fleisch ist weiß, saftig und gut, doch nicht lokker, wie meist der Calvillen auch ohne Calvillenparfüm. Das Kernhaus ist groß, offen, und die Kelchröhre reicht bis dahin. Reift Ende November und hält sich den ganzen Winter hindurch. Vom zweiten Rang.

11) Der Herrnapfel. Der weiße Herrnapfel (des Knoops). Grote Heer-Appel, großer Herrnapfel *).

Einer

*) Heißt auch: Grote Prinsen-Appel: Winter-Present, Présent Royal d'hyver. — Uebrigens hat man unter dem Namen Herrnapfel viele Aepfelsorten, und ist häufig ein Provinzialname.

Einer von den größten Aepfeln, mit tiefliegender Blume, wo er wie der gelbe Kalvil oder Paasch-Appel durch die Rippen auf der einen Seite höher gebildet wird und auch etwas spizzig zuläuft. Er ist glatt, und blaßgelb von Farbe, manchmal auf der Sonnenseite blaßroth gestreift. Sein Fleisch ist fein und mild, von sehr angenehmem Geschmak, doch ohne hohen Parfüm, deswegen er nur zum zweyten Rang zu sezzen ist: eßbar im November und December.

Der Baum wird stark und sehr tragbar.

12) Der Kaiserapfel. Der weiße Kaiserapfel. P. Imperiale. P. imperiale blanche.

Dieser scheint mit dem Herrnapfel verwandt, ist aber vorzüglicher. Seine Farbe ist weißgelb und roth gestrichelt. Sein Fleisch schneeweiß und mild, mit einem etwas süßen und hochweinsäuerlichen Saft und erhabenem Parfüm, hat ein sehr weites Kernhaus, reift im October und hält sich über Weihnachten hinaus. — Er ist ein guter Tafelapfel, aber etwas zärtlich, und bekommt leicht braune Flekken.

13) Der lange Kartheuser. Pomme Court-pendu.

Dieser Apfel, der länglich ist und unregelmäßige Ekken, einen dünnen und manche äußerst kurzen Stiel haben, ist anfänglich grünlich, und wird auf dem Lager hell weißlich gelb. Sein Fleisch ist weiß, hart, jedoch zart und von angenehmem Geschmak. — Er ist eßbar vom November bis ins Frühjahr, und sowohl ein guter Tischapfel, als auch sehr nüzliches Wirthschaftsobst, zum Kochen, Bakken, Schnizzen und allem Gebrauch. Zu Kuchen besonders ist kein besserer Apfel zu finden.

Der Baum wird nicht groß, treibt mittelmäßige Sommerlatten und große Augen, und ist fruchtbar. Seine Blüthe ist sehr groß und schön, rosenroth marmorirt.

In IV. ... 14) der Turken-Calvill ...
15) der Blauwerke ...

β) Rothe und roth gestreifte.

14. Der rothe Sommerkalvil. Calville rouge d'été *).

Ein bekannter und beliebter Sommerapfel, und einer der besten. Er ist ziemlich ansehnlich, mehr platt als der Herbstkalvil, öfters aber auch unten dik und gegen die Blume spiz, überhaupt aber sehr ungleich in seiner Gestalt: hat keine starke Rippen, ist meist blutroth, besonders auf der Sonnenseite, und hat auf dem Baum einen sehr starken violetten Staub oder Duft, der der Röthe eine ausgezeichnete Farbe giebt, und hat viele feine weisse Punkte. Sein Stiel ist zart und etwas lang. Sein Fleisch zart und mürbe, unter der Schale roth und übrigens sehr weis: von alten Bäumen sind sie auch am Kernhaus roth. Sein Geschmak ist niedlich, erdbeerartig und sein Saft angenehm säuerlich. Er reift im August und hält sich nicht länger in seiner Güte als 14 Tage.

Der Baum wird nicht gros, treibt aber lebhaft und ist sehr fruchtbar: taugt sehr gut zu Zwerg, besonders auf Wildling. — Seine Sommerschosse sind dik, dunkelbraun mit vielen Punkten und weisser Wolle; die Augen dik, und die Augenträger nicht viel vorstehend. Das Blatt ist sehr gros und langoval.

15. Der rothe Herbstkalvil. Calville rouge d'Automne **).

Ein schöner rother ziemlich groser Apfel, von schö-

*) Dieser Apfel kommt unter gar vielerley Namen vor: Sommer-Erdbeerapfel: Calville royale d'été: Cousinotte, (welche aber eine Abart davon ist) auch Calville d'été de Normandie: (aber P. de Normandie ist ganz ein anderer) Grosse rouge de Septembre etc.

**) Gleichbedeut. Namen: Pomme de Framboise, Framboos-Appel: Kant-Appel, Rode Kant-Appel: Herfst-Present: Contoir-A. in Hamburg: groser Pariser Apfel: Savoyischer A. Auch bey einigen Passe pomme d'Automne; welcher Name aber eigentlich andere Sorten bezeichnet.

schäzbarer Güte. Er ist sehr ekkig, von etwas länglichem Ansehen $3\frac{1}{2}$ Zoll breit und $3\frac{1}{2}$ Zoll hoch, gleicht sehr dem vorigen in Fleisch, Geschmak und Parfüm. Diejenigen, welche am meisten roth sind, haben auch inwendig im Fleisch die meiste Röthe, und sind auch am reichsten an Violenparfüm: je älter nun der Baum wird, desto mehr gelangt die Frucht zu solcher Vollkommenheit. Sie reift und ist eßbar im October und November.

Der Baum treibt lebhaft in der Jugend und schikt sich sehr gut zu Zwerg auf Wildling, muß aber wegen seiner Fruchtbarkeit fleißig auf Holz, zumal in seinem männlichen und weitern Alter geschnitten werden, wenn er nicht krüplich werden soll. Er ist zum Brand geneigt. Seine Triebe sind röthlichbraun mit kleinen Punkten und feiner Wolle, an jedem Auge etwas eingebogen. Die Augen kürzer, als an den weißen Kalvil, und die Augenträger dik.

16) Der Himbeerenapfel *). Calville d'Automne flammense.

Ein ansehnlicher länglich gebauter Apfel von gleicher Dikke, rippig, an der Sonnenseite schön roth geflammt auf gelbem Grund und auf der Gegenseite gelb. Hat einen zarten, etwas langen Stiel. Sein Fleisch ist sehr weiß, zart und fein, oft röthlich von oben herein bis an das Kernhaus: saftig, und hat einen delikaten Geschmak und Himbeerengeruch: reift im November, ist aber bis Weihnachten passirt, da er seinen vortreflichen Parfüm verliert.

Sein Gewächs ist fast wie bey dem vorhergehenden.

17)

*) Heißt auch der rothe Bastard Herbstkalvil, und in Niedersachsen der Görlinger: in verschiedenen Gegenden wird er Paradiesapfel genannt, aber der wahre rothe Paradiesapfel ist der unter Nr. 166.

17) Der rothe Winterkalvil. Calville rouge d'hyver *). D. 118

Er ist gros und hat die gewöhnliche Gestalt der Kalvillen, längsich, meistens etwas walzenförmig, mit vielen sanften Rippen umgeben. Er ist gewöhnlich blutroth und dunkel, bisweilen auch geflammt, und auf der Gegenseite gelb, oder ins gelbliche schillernd. Sein Fleisch ist gelblich, gegen das Alter des Baums oben herein röthlich, bis an das Kernhaus: von angenehmem süßen, mit Weinsäuerlichem vermischten Geschmak und Violenparfüm: wird eßbar bis gegen Ende vom December bis an den Merz. Wenn er passirt ist, und sein Lagerreifepunkt vorüber, so wird er trokken und mehlig.

Sein Gewächs ist wie gewöhnlich der rothen Kalvillen, aber der Baum nicht so stark fruchtbar.

18) Der Ananasapfel. F. d'Ananas.

Ein schöner, länglicher, fast wie ein großer rother Taubenapfel gestalter sehr schäzbarer Apfel, dessen Blume tief sizt: schön roth auf goldgelbem Grunde allenthalben mit weißen Punkten besäet: mit einem zarten Stiel. Sein Fleisch ist mild, weiß, mit röthlichen Adern: hat einen süßsäuerlichen Saft und einen erhabenen Geschmak. Das Kernhaus ist sehr weit. Er ist zwar ein Winterapfel und dauret bis Februarius, kann aber schon im Herbst gegessen werden.

19)

*) Weil die rothen Kalvillen in ihren Farben sehr spielen, so haben sie auch mancherley Namen erhalten, und dadurch manche Verwirrung und Vervielfältigung: zumal von den Baumhänklern, da sie überhaupt gute und beliebte Aepfel sind. Dieser hat daher auch unter andern die Synonyma: Calville musquée: Calville Sanguinole: Calv. rouge en dedans et dehors: Calv. longue d'hyver: Calv. royale d'hyver: Calv. flammense, (welcher Name aber eigentlich dem vorhergehenden Himbeerenapfel zukommt, den auch neuere Baumhändler sogar Calv. de Canel flammense, Zimmtkalvil, in ihren Katalogen nennen. Man lasse sich aber durch solche Worte nicht irre führen): Merlet: Calv. rouge de Normandie: Himbeerapfel: Erdbeerapfel: in Obersachsen, rother Ekapfel: Caillot rosat etc.

19) Der Sternapfel. Kantapfel. Pomme d'Etoile.

Ein platter Apfel, ringsum mit Rippen, mit einer schönen sternartigen Blume, die ohne merkliche Einsenkung ist. Die Schale ist röthlich und gelb, mit gelben und rothen Punkten. Der Stiel ist lang und befindet sich in einer tiefen aber engen Höhle. Sein Fleisch ist solid, gelblich, unter der Schale schwach roth, mit säuerlichsüßem Saft und angenehmen Geschmak: eßbar bis in May.

20) Der große Farosapfel. Kaiserapfel. Gros Faros.

Ein ansehnlicher großer plattrunder Apfel, am Stiel dikker als gegen die Blume, mit zwar etwas erhabenen, aber nicht scharfen Rippen, kurzem tiefstehenden Stiel und breiter vertiefter Blume: auf der Sonnenseite dunkelroth, mit kleinen noch dunklern Streifen untermischt, an der Gegenseite weniger roth, bisweilen gelblich, und am Stiel mit braunen Flekken. Sein Fleisch ist fest, weiß und zart, mit vielem Saft und erhabenem Geschmak.

Der Baum wird groß, und macht starke Sommerschosse, die dunkelroth und sehr fein, jedoch wenig punktirt sind: die Augen groß und breit mit kleinen Augenträgern: die Blätter groß und doppelt gezähnt: die Blüthen groß und außen ein wenig blaßroth.

21) Der Englische Karolin. (Der Weiße.) Caroline d'Angleterre.

Knoop beschreibt ihn recht. Er ist ein naher Bruder des ächten englischen Königsapfels und hat vollkommen die Größe, Gestalt und Farbe des weißen Winterkalvils: starke Rippen; auf seiner weißgelben Farbe sind feine braune Pünktchen, oft karmoisinrothe Flekken. Uebrigens ist der Apfel fettig im Anfühlen: rein, glatt, glänzend: hat einen sehr vertieft sizzenden kurzen Stiel. Sein Fleisch ist lokker, doch nicht grob,

voll

voll herrlichen weinsäuerlichen Safts, von einem höchst angenehmen Rosenparfüm. Er bekommt gerne Stippen: reif im September und October.

B. Unvollständige Kalvillen mit weitem Kernhaus und ohne Rippen.

22) Der italiänische weiße Rosmarinapfel. Mela de Rosmarino *).

Eine lachend schöne Frucht, und wahre Zierde auf der Obstschule. Man siehet den Apfel nicht anders an, als wäre er aus Wachs geformt. Er hat eine höchst feine glänzende Haut, gelblich weiß, und ist meist auf der Sonnenseite schwachröthlich angelaufen. Allenthalben hat er mäßig zerstreute helle weiße Punkte, die seine Zierde erhöhen. Sein Bau ist länglich, oben etwas zulaufend, fast in der Gestalt und Größe eines Gänseeyes. Die Blume befindet sich in einer mäßigen und kleinfaltigen Vertiefung. Sein Stiel ist lang und zart, und stehet in einer zwar sehr tiefen aber engen Aushöhlung, die meist mit einem gelbbräunlichen etwas rauhen Flekken besezzet ist, als ob die Natur diese Stelle austapeziren wollen, die Beschädigung der feinen Haut durch den Stiel zu verhüten. Sein Fleisch ist schneeweiß, überaus zart, mild, voll edlen süßen Safts, doch ohne Gewürz, aber schmakhaft genug. Sein Kernhaus ist sehr weit, nach Kalvillenart und enthält gewöhnlich 20 Kerne, in jedem der 5 Kammern 4 Ker-

*) Der Baum stammt aus Italien und wird vorzüglich in Botzen ohnweit Inspruk stark gezogen, welche Stadt einen beträchtlichen Handel mit diesem Apfel treibt, von da aus er auch häufig in das Reich versendet wird, so wie unser edler Borsdörfer in die nordischen Länder häufig gehet. Wenn keine reiche Obstjahre sind, so kommt das Stük Rosmarinapfel auf 6 bis 8 Kr. ob er schon bey uns so groß und schön wird, als in Botzen. — Die Gewinnsucht verwirret aber hiebey manchem die Pomologie, indem auch andere obgleich gute Sorten, besonders die Reinette de Normandie unter dem Namen Rosmarinapfel, Mela de Rosmarino, auch Mela Italiana versendet werden.

4 Kerne, welche bey seiner Zeitigung los liegen. Er wird eßbar um die Mitte und Ende Novembers, und hält sich bis zum Februar.

28. 23) Der geflammte rothe Herbstkalvil.
Calville d'Automne rayée. 729.9

Ein schöner, ansehnlich großer, vortreflicher Tafelapfel, gewöhnlich von etwas kugelförmiger Gestalt. Die Blume stehet fast flach, oder nur in einer seichten Einsenkung, und ist mit feinen Rippen und Falten umgeben, die aber sehr flach über die Frucht hinlaufen. Der einen Zoll lange Stiel steht in einer seichten Höhle. Die Grundfarbe der Schale ist grüngelb. Ueber derselben ist die ganze Frucht mit dunkelrothen, sehr unregelmäßigen streifen bedekt zumal auf der Sonnenseite. Der Apfel welkt fast nicht, und richt sehr violenartig. Das Fleisch ist weißgrünlich, lokker, markig, ziemlich saftig, und von feinsüßen, rosenartigen Geschmak. Im Fleische bemerkt man grünliche Adern, die von alten Bäumen röthlich sind. Der Baum ist sehr tragbar: die Augen sind klein herzförmig, liegen fest auf und haben starke Augenträger. Die Frucht ist schon zeitig im November, hält sich aber bis Februar, wo sie indessen den Geschmak verliert. Sie gehört in ersten Rang.

24) Der Melonenapfel.

Er hat seinen Namen sowohl von der Gestalt als Geruch, so sich der Melone nähert: ist sehr groß, lang und von gleicher Dikke, oben und unten aber stumpf: die von mittlerer Große sind 3 Zoll lang und 2 Zoll dik: gelb und auf der Sonnenseite roth gesprengt. Es ist eine gute Kalvilart vom zweyten Rang, hat sehr weißes zartes Fleisch, von angenehmem muskirten Geschmak: reif Anfangs Januar und hält sich fast den ganzen Winter durch.

25) Der rothe Flaschenapfel.

Ein überaus schöner großer Kalvil von 4 Zoll Länge, von gleicher Dikke wie der vorhergehende: oben

und

und unten stumpf, und in der Mitte manchmal etwas vollkommener, mit einigen ganz flachen Rippen oder breiten Erhöhungen umgeben. Die Blume liegt in einer mäßigen Vertiefung, so wie auch der Stiel. Seine Farbe ist überaus schön hochroth, wie der rothe Stettiner, auf der Schattenseite spielt goldgelb durch mit rothen Punkten besäet, auf dem rothen aber zeigen sich hin und wieder gelbe Punkte. Sein Fleisch ist lokker, voll süßsäuerlichen Saft mit etwas wenigem Kalvillenparfüm. Sein Kernhaus ist sehr weit, und hat nur 4 Samenfächer, darin wenige Körner sind und los liegen. Sein Geruch ist stark und angenehm. Er ist zugleich Herbst- und Winterapfel, im September schon eßbar und hält sich bis Pfingsten, so, daß er ein schäzbarer Hausapfel ist. Seine Blüthe ist sehr groß, und dunkelroth.

26) Der Vaterapfel. Vaterapfel ohne Kern. Paternoster-Apfel.

Wahrscheinlich hat er seinen sonderbaren Namen von seiner rundlichen Gestalt, die den Kugeln gleichet in den Rosenkränzen. Er hat die Form eines starken Borsdörfers. Die Blume steht in einer ziemlich tiefen geräumigen Einsenkung mit stumpfen Rippen umgeben, von dem sich mehrere über den Apfel hinziehen. Der Stiel ist einen halben Zoll lang und dünne und stehet ziemlich tief. Die Schale ist blaßgelb und auf der Sonnenseite blaßroth abgesezt gestreift. Das Fleisch ist weiß ins gelblichte spielend, lokker, fein, voll Saft und von einem zukkerartigen Geschmak ohne Säure. Das Kernhaus ist zwar ziemlich geräumig, enthält aber fast nie, oder nur höchst selten einen Kern, sondern statt deren nur bräunliche Punkte, oder Anfänge von Kernen. Er ist eßbar von November bis in Januar.

Der Baum wächst ungemein schön und Piramidenförmig: macht schlanke Schosse, mit nahe zusammen sizzenden starken, langen, diken, anliegenden Augen;

Augen in starken Ausläufern, deren mittelste Rippe scharf hervorsteht. Das Blatt ist klein, herzförmig und seine Spizze krümmet sich gegen unten fast bis an den Stiel.

27) Der rothe Kalvilartige Wintersüßapfel.

Ein wirthschaftlicher Apfel von langer Dauer und schäzbarem Werth. Er hat eine sehr ansehnliche Grösse, ist wohl gebauet, etwas höher als breit, mit 5 breiten seichten Rippen, die die Hölung der Blume faltig machen. Seine Farbe ist schön roth, worunter auf der Schattenseite eine schöne Goldfarbe durchspielt, und allenthalben mit weissen Punkten durchsäet, und mit einem Staub nach Kalvillenart bedekt. Sein Kernhaus ist nicht sehr geräumig, daß er unter den vollkommenen Kalvillen stehen könnte. Sein Fleisch ist gelblich weiß, ziemlich solid und gut, jedoch von keinem besondern Parfüm, aber auch immer für die Tafel gut, und zugleich zu mancherley ökonomischem Gebrauch sehr nüzlich. Im Kochen bleiben seine Schnizze ganz, wenn sie nicht verändert werden. Sehr vorzüglich aber macht ihn seine Haltbarkeit, die bis ins zweite Jahr dauert. Seine Fruchtbarkeit ist ausserordentlich, und der Baum macht ein sehr groses Gewächs: er breitet sich aus, und seine vollen Aeste hängen sich bis auf den Boden, so daß kein Baum würdiger ist, in allen Gärten angepflanzt zu werden, als dieser. Er stammt aus Holland.

28) Der weiße Kalvilartige Wintersüßapfel.

Er ist aus dem Kern gezogen und äusserlich dem weißen Kalvil nicht zu unterscheiden. Sein Fleisch ist von einer so starken Süßigkeit, daß es zum Verwundern ist.

§. 6.

C. Von den Rosenäpfeln.

Da diese Aepfel nicht nur im Geschmak, Parfüm, Fleisch, Duft rc. an die Kalvillen gränzen, sondern auch entweder ein ausgezeichnetes Kernhaus, oder aber, wie die meisten unter ihnen das Charakteristische des weiten Kernhauses und einige der Rippen, auch die meisten das Röthliche des Fleisches haben, und ein jeder Kenner bey genauer Untersuchung und Vergleichung ihre nächste Verwandtschaft besonders mit den rothen Kalvillen finden wird, so sezzen wir sie billig unter dieses Geschlecht und geben sie als eine eigene Nebenfamilie an. — Sie sind meistens Sommer- oder Herbstfrüchte, haben einen Rosenparfüm und meist eine Rosenröthe im Fleisch, oder dergleichen Adern um das Kernhaus. Sie sind neben den Fenchelapfeln fast das unter den Aepfeln, was die Muskatellerbirne unter den Birnen sind. Allermeist erfordern die Bäume einen guten gebauten und warmen Boden.

Dazu gehören vorzüglich:

29) Der rothe Taubenapfel. Pigeon rouge *).

Dieses ist ein beliebter Tafelapfel für das Auge und den Geschmak. Seine Größe ist etwas unter mittelmäßig, und lauft gegen die Blume verjüngt zu. Diese stehet flach, mit einigen kleinen Falten umgeben, der Stiel aber ist zart und nicht sehr kurz und stehet in einer engen tiefen Aushöhlung. Seine Farbe ist auszeichnend und selten. Auf einer feinen, glatten und glänzenden zähen Haut ist eine schillernde Röthe von schwa-

*) Heißt auch Taubenherz, Coeur de Pigeon und der Jerusalemsapfel, P. de Jerusalem, gewöhnlich aber Taubenapfel.

schwacher Rosenfarbe mit einigen gelben Punkten getüpfelt, welche aus einem gewissen Gesichtspunkte vermittelst eines subtilen darauf befindlichen bläulichen Staubs oder Dufts einen Wechsel der Farbe darstellen, wie öfters auf der Brust mancher Tauben (davon denn auch der Apfel seinen Namen hat). Sein Fleisch ist sehr weiß, fein körnig und leicht, von einem delikaten eigenen Geschmak, und angenehmen säuerlichen Safte, der sich aber verliert, wenn die Frucht passirt; bisweilen ist sie unter der Haut etwas röthlich. Gemeiniglich hat der Apfel nur 4 Samenfächer am Kerngehäuse, das ein Kreuz bildet, wenn er in die Quere zerschnitten wird, daher er wahrscheinlich auch der Jerusalemsapfel heißt. Bisweilen hat er nur 3, 4, selten 5 Samenfächer. Er ist eßbar vom December bis in Febr., hält sich aber auch oft länger in seiner Güte.

Der Baum macht ein mittelmäßiges Gewächs, und ist sehr niedlich in Ansehung des Wildlings, worauf er veredelt wird, wenn er nicht ausarten soll. Der gemäßeste ist ihm der Kernwildling vom rothen Kalvil. Seine Triebe sind an nicht jungen Stämmen kurz und dünne, an Zwergbäumen aber, wie gewöhnlich, dik und lang, braun und grün mit weißen Punkten, und gegen die Spizze mit feiner Wolle umgeben. Die Augen sind spiz, lang und dik, weiß wie schimmlich, und ihre träger ziemlich vorstehend. Die Blätter spiz und blaßgrün, unten schimmelfärbig, mit einem Zoll langen Stiel. Die Blüthen inwendig roth marmorirt, theils aber ganz weiß, und ihre Kelchspizzen sind unter allen Aepfelblüthen die längsten. — Auf den strengen Frost ist der Baum etwas empfindlich, trägt aber übrigens sehr reichlich und wachsen oft 5 bis 7 Früchte auf einem Auge.

30) Der weiße Taubenapfel. Pigeon blanc *).

Ein

*) Er wird auch, besonders in der Mark, der Jerusalemsapfel genannt.

Ein Bruder des rothen, von dem er jedoch in der Form etwas abweicht und stumpfer ist. Seine größte Breite fällt in die unterste Hälfte seiner Höhe, die er aber nicht lange beybehält, sondern bald anfängt gemachsam abzunehmen und etwas spizzig zulaufen; dann bricht er bald stumpf ab, und macht eine kleine ungleiche Ebene um die Blume. Diese senkt sich etwas tief ein und ist geräumlich. Am Stiel rundet sich der Apfel platt zu. Der Stiel stekt in einer engen Vertiefung, ist mittelmäßig stark und kurz. Der Umkreis des Apfels ist nicht ganz rund, sondern hat einige Erhöhungen. Er mißt 2 Zoll 6 Linie in der Höhe und eben soviel in der Breite. Die Schale ist weißgrün, wird aber im Liegen schön weiß, glatt und rein. Das Fleisch ist weißlichgrün, lokker und zart, hat vielen Saft, von einem angenehm süß säuerlichen Geschmakke, reift im December und dauert bis Merz. — Der Baum trägt gut wird aber nicht sonderlich stark. Das Blatt ist dunkelgrün, länglicht und klein gezahnt.

31) Der Taubenartige Apfel. Der Jerusalemsapfel. Pigeonnet. P. de Jerusalem *).

Dieser Apfel gehört zu den Passe Pommes, kurzdauernden Aepfeln, und steht dahin, ob er vom wahren Pigeon abstammt. Indessen ist er doch hochgeschäzt und hat viel Aehnlichkeit mit jenem: ist auch länglich und gegen die Blume etwas verloren zulaufend, und von eben der Größe und Bildung. Seine Blume ist klein und flach, der Stiel aber ist kurz, dik, in ei-

*) Dieser wird noch mehr in vielen Gegenden der Jerusalemsapfel genannt, und habe ihn nur unter diesem Namen erhalten. Ferner heißt er auch öfters Pigeon panachè, der gestreifte Pigeon und Passe Pomme d'Automne. — Der Name Jerusalemsapfel aber wird zu mancher Verwirrung mehreren Sorten oft beygelegt. In manchen Provinzen heißt der rothe Pigeon der Jerusalemsapfel: in andern, besonders in der Mark, wird der weiße Piegeon darunter verstanden.

ner seichten Vertiefung. Seine Farbe ist weiß roth, welche auf der Sonnenseite kleine dunkelrothe (schmuzzig kugellakrothe), hinten aber hellrothe Streifen hat, wobey sich zugleich die Röthe ins Hellgrüne verläuft, meist aber fast ganz gestreift ist. Sein Fleisch ist schneeweiß und fein, zärter als bey Calvil blanc, von einem sehr angenehmen Saft und Geschmak. Er hält sich nur bis Ende Octobers.

Des Baums Triebe sind dik, an jedem Auge gebogen, bräunroth mit sehr feiner weißer Wolle, und mit wenigen ganz kleinen Punkten versehen. Die Augen sind lang, platt und zugespizt, und die Augenträger ziemlich vorstehend: die Blätter klein, ein wenig gerollt und doppelt gezahnt, ihr Stiel etwas lang.

32*) Der rothe Herbsttaubenapfel. Pigeon rouge d'Automne *).

Diese überaus schöne und delikate Frucht ist von mittelmäßiger Größe und hat in der Form und Bildung viele Aehnlichkeit mit dem rothen Taubenapfel, ist länglich und kegelförmig, viele aber haben ein rundliches Ansehen und sind so hoch als breit. Die Blume ist spiz und geschlossen und stehet in einer kleinen seichten Einsenkung mit knopfigten Fältchen umgeben. Der Stiel ist kurz, und bald dik und fleischig, bald dünne, und stehet in einer engen tiefen Höhle. Die Schale ist bei beschatteten Früchten Zitronengelb, bey freyhängenden aber fast über und über mit vielen dunklen Carmosinstreifen von oben bis an den Stiel überzogen, und dazwischen hellröthlich verwaschen. Die Puncte sind gelblich und zerstreut und bisweilen sieht man auch schwärzliche Rostflekchen. Die Frucht hat einen angenehmen Violengeruch. Das Fleisch ist weiß, rosenröthlich um die Blume und hat eine solche rothe Ader

um

*) Heißt auch öfters bey den Franzosen Couleur de Chair.

um das weite Kernhaus: ist lokker, voll Saft mit einem violenartigen Parfüm und sehr angenehmen zukkerartigen Geschmak. Der Apfel zeitigt Ende Sept. und dauert fast das ganze Jahr durch. — Der Baum wird nicht groß, aber bald und sehr fruchtbar: wächst flach und hat feine rothbraune und auf der Schattenseite gelblichgrüne Sommertriebe, mit wenigen feinen weißgrauen Puncten besezt: mittelmäßig große eiförmige Blätter mit einer kurzen Spizze: kleine, festanliegende Augen auf vorstehenden Augenträgern. — Vom ersten Rang.

32 b) Der Violenapfel. Pomme violât.

Ein sehr delikater Sommer- und Herbstapfel vom ersten Rang. — Er ist mittelmäßig groß, und ist in seiner Gestalt und Farbe dem rothen Taubenapfel viel ähnlich, obschon auch manche auf eben dem Baum etwas plattrund erwachsen. Das Auge steht in einer mit Falten umgebenen Vertiefung, und der Stiel ist lang und dünne und steht enge. An der Sonnenseite ist er dunkelroth gestreift, auf rosenfarbenem Grunde, und an der Schattenseite blaß rosenfarb, glatt und glänzend, und hat bisweilen hellere rothe Streifen. Das Fleisch ist mild, fein und sehr weiß, von ältern Bäumen rosenröthlich, um das weite Kernhaus mit einer grünen Ader eingefaßt: der Saft zukkerhaft und Kalvilartig oder süßsäuerlich mit einem Violenparfüm. Er reift Anfangs Augusts, andere auf eben dem Baum im September und manche noch im October, und lassen sich vom Baume weg essen. — Man kann ihn den Bruder vom F. Rose panaché nennen.

Der Baum wird stark, hat ziemlich dikke Sommertriebe, an jedem Auge etwas eingebogen, mit kleinen weißen Punkten und dichter Wolle, hinten grün, an der Sonnenseite röthlich: die Augen breit und platt: ihre Träger groß: die Blätter groß, nicht tief gezahnt.

33)

33) Der Rosenapfel, der französische Rosenapfel. Pomme Rose. P. Rose Franche.

Ein sehr vortreflicher Apfel. Seine Form ist sehr unbestimmt: manchmal ist er länglich, schief und hökkerich, oft vierekkig, mit einer grossen tiefliegenden Blume. Bey seiner Reife ist er zitronengelb, hier und da lichtbraun punktirt oder gefleckt, manchmal dunkelroth auf der Sonnenseite und bisweilen mit erhabenen braunen Flekken, wie Warzen. Sein Fleisch ist mild, voll feinen Safts, mit einem sehr angenehmen Geschmak; essbar im October und November.

34) Der gestreifte Rosenapfel. P. Rose panaché.

Ein überaus schöner, sehr früher und delikater Sommerapfel, von mehr als mittelmässiger Grösse, treflichem Geruch und Geschmak. Er ist höher als dik, mit einer nicht tiefliegenden Blume, um welche 5 scharfe Rippen liegen, die sich aber gegen die Wölbung der Frucht allmählig verlieren. Seine Farbe hat das schönste Roth, das auf der Schattenseite mit etwas Gelb vermischet ist. Ueber die Rosenfarbe ist, besonders auf der Sonnenseite ein stärkeres Roth gezogen und übrigens der Länge nach mit diesem stärkern Roth gestreift: allenthalben aber ist er mit gelben starken Punkten oder Flekchen besäet, die auf der Sonnenseite weiß und kleiner sind. Er bekommt am Baume einen subtilen Staub wie die Kalville, (wie denn überhaupt die Rosenäpfel in das Kalvillengeschlecht einarten). Nach Abwischung desselben hat er einen starken Glanz. Der Stiel ist fleischig und ist manchmal $\frac{1}{2}$ Zoll lang und stehet in einer scharfen Aushöhlung. Sein Geruch ist sehr stark und erquikkend. Sein Fleisch ist blendend weiß, mit einer Rosenröthe durchzogen: besonders ist es unter der Schale auf der Sonnenseite rosenfärbig und das Kernhaus mit dieser Farbe eingefaßt. Das

Fleisch

Fleisch ist äusserst lokker, zart und mild, daß man es mit der Zunge zerdrükken kann, nicht von überflüssigem, doch von hinreichendem süßsäuerlichen höchst angenehmen Saft. Sein Geschmak und Parfüm ist vortreflich, und gleicht dem Erdbeerapfel. Er ist schon Mitte Augusts reif, und kann man ihn vom Baume essen.

35 [a]) Der Traubenapfel. (In Niedersachsen Drukapfel: in den hamburgischen Baumschulkatalogen Abrikosenapfel P. d'Abricot.)

Die Größe dieses beliebten Apfels, wo er bekannt, ist mittelmäßig, wie des Borsdörfers, von hyperbolischer Form, mit einigen Eken um die Blume; doch sind die meisten fast ganz rund. Die Schale ist anfänglich blaßgelb, bey der Reife aber schön gelb und an der Sonnenseite lieblich roth. Sein Fleisch ist fest, gelb und zart, und hat einen angenehmen, einer troknen Abrikose nicht ganz unähnlichen Geschmak, ohne alle Säure, und bey der völligen Reife einen lieblichen Parfüm. Der Saft ist nicht überflüssig, und der Apfel wird, etwas troken, wenn er passirt. — Der Baum breitet sich sehr aus, trägt ausserordentlich voll und giebt unter allen die mehresten Zwillinge. Ein gedrängt voller Baum mit reifen schön bemahlten Früchten giebt einen sehr reizenden Anblik.

35 [b]) Der große Rosenhäger.

Ein sehr beliebter ziemlich großer plattrunder Apfel, hauptsächlich für die Wirthschaft, aber auch ziemlich gut zum frischen Genuß, 3 Zoll breit und $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch. Die Blume stehet in einer ziemlichen Vertiefung mit einigen Erhöhungen umgeben. Der Stiel ist 1 Zoll lang und in einer geraumigen Vertiefung. Die Schale ist blaßgelb und auf der Sonnenseite roth gestreift. Das Fleisch siehet weißgelb, ist lokker und mürbe, hinreichend saftig, und angenehm süß. Er wird um Michaelis eßbar und hält sich bis zum Frühjahr.

36) Der rothe kurzdaurende Apfel. Der rothe Sommer-Paßpomm. Passe Pomme rouge *). Passe Pomme d'été.

Einer der frühen Aepfel: klein: mit einem tiefliegenden kleinen Auge, dünnen Stiel in einer glatten, weiten und tiefen Aushöhlung. An der Sonnenseite ist er blühendroth, auf der andern schwächer. Sein Fleisch ist weiß, und unter der Schale auf der Sonnenseite etwas röthlich: hat einen angenehmen Saft und Geschmak, jedoch ohne sonderlichen Parfüm: reift im August, und zum Kochen kann er schon Ende Julius gebraucht werden, hält sich aber nicht länger als 2 bis 3 Wochen.

Der Baum ist sehr fruchtbar. Seine Triebe sind dünne, hellbraunroth, wenig punktirt, mit sehr feiner Wolle: die Augen klein und kurz: die Augenträger etwas ausgehöhlt, und weit vorstehend.

37) Der rothe kurzdaurende Herbstapfel. Der rothe Herbstpaßpomm. Passe pomme rouge d'Automne **).

Dieser ist weit vorzüglicher, auch größer und länger daurend: Er ist beynahe ganz rund. Die Blume stehet ziemlich flach, mit vielen feinen Rippen umgeben, wovon mehrere seicht über die Frucht hinlaufen. Der Stiel ist kurz, und steht in einer geräumigen, etwas tiefen Höhle. Auf der Schattenseite ist er gelb, aber übrigens hat er eine überaus schöne Rosenröthe, und ist dunkel gestreift, mit vielen feinen weißgrauen Punkten besezt. Sein Fleisch ist weiß, mürb, und hat

*) Der Name Passe Pomme ist eigentlich unbestimmt und können fast alle Sommeräpfel also heißen. Es werden aber etliche Sorten, besonders rothe, κατ᾽ ἐξοχην also genennet, dazu auch die Cousinetten, als gleichsam Verwandte (Cousins) gehören.

**) Dieser kommt aus Bretagne, und heißt auch Passe Pomme generale: Pomme d'Outre passe: Passe pomme royette: Passe pomme rouge dedans.

hat um das Kernhaus eine röthliche Ader. Der Saft ist hinreichend und von einem vortreflichen und bessern Geschmak, als ersterer. Er ist der leichteste unter den Aepfeln, und hält sich von August bis Ende October.

38) Der weiße kurzdaurende Apfel. Passe pomme blanche.

Dieser ist 2 Zoll dik und 1¾ Zoll hoch, und an Gestalt dem weißen Sommerkalvil ähnlich, hellgelb und auf der Sonnenseite etwas röthlich. Das Fleisch ist ganz weiß.

39) Der Englische Kantapfel. Der Frühapfel. P. Avant touts.

Ein sehr vortreflicher kleiner Apfel, der in seiner Gestalt sich oben und unten zurundet, durchaus gerippet ist, mit einer kleinen faltigen erhöheten Blume. Der Stiel ist lang, sehr fein und etwas weniges eingesenkt. Die Schale ist überaus zart und dünne, bey der Zeitigung etwas fettig anzufühlen: weißlich gelb, aber bey der Reife schön strohgelb, weniger oder mehr roth geflammt, je nachdem die Sonne darauf trifft. Sein Fleisch ist zart, schneeweiß, sehr gewürzhaft und hat vielen edlen Saft. Er ist einer von den ersten Aepfeln des Jahrs und zeitigt um Johannis bis Anfang Augusts.

40) Der Astracanische Apfel. Moskowiter Apfel. Russischer Eisapfel. Zitronapfel. P. d'Astracan. P. Transparente.

Diese berühmte und bisher so verschieden und schwankend beschriebene und beurtheilte Sommerfrucht stammt wahrscheinlich aus dem warmen Astracan, und ist besonders in Norden (und überhaupt wo er sich von starker, obschon kurzer, Sonnenhizze auskocht,) der erste und vorzüglichste Apfel. Er wird in Rußland, Curland rc. von schäzbarster Güte und Delikatesse, daß sein Fleisch mit dem einer vortreflichen Pfirsche

verglichen werden kann. Man findet in keinen Pomologien (wegen Mangel eigener Erziehung und Prüfung) eine richtige Beschreibung *) von der eigentlichen Beschaffenheit dieser Frucht, und die Urtheile darüber sind übrigens sehr gegenseitig, welches theils daher rühret, weil der Baum sehr häufig ganz unächt den Gartenfreunden mitgetheilet wird; (wie denn unter andern ein gewisser grüner Apfel mit gallertartigen Flekken, von unwissenden Handelsgärtnern dafür ausgegeben wird, der aber ein bloßer Kochapfel ist: und manchmal erhält man die ächte Sorte unter dem ganz unrechten Namen des Ananasapfels:) theils beurtheilen manche die Frucht bey ihrer ungünstigen Lage, wo sie die erforderliche Sonnenhizze nicht genießen kann, und da sie gar nicht wird, was sie ihrer Natur nach werden könnte, so wenig die Rißling Traube am Rhein den Wein giebt, als aus ihr auf dem Kap gepresset wird. — In Curland, — woher ich die ächten Reiser der frühern und spätern Varietät dieses höchst schäzbaren Baums erhalten habe. — wird die Frucht von ganz außerordentlicher Güte und Delikatesse. Ohngeachtet die frühen und sehr strengen Winter allda das Winterobst sehr selten zu einer ordentlichen Reife und Güte kommen lassen, so kocht doch der heftige Grad der Sonnenhizze, — die van Junius anfängt, bis 14 Tage nach Johannis anhält, und die Vegetation aller Sommergewächse wie in einem Treibhause befördert, und um welche Zeit die Abend- und Morgendämmerung, fast aneinander granzet, — diesen Apfel bey einem starken Grad von Reife meist zu einem fließenden Saft und Syrup aus, daß er glasartig und durchsichtig wird.

Er heißt allda gewöhnlich der Zikadapfel. Mit diesem Wort Zikad wird eine aus Italien dahin kommen-

*) Selbst du Hamel macht eine ganz falsche Beschreibung von diesem Apfel und hat ihn gar nicht gekannt.

mende Konfitür benennet, welche in zweifen mit Zukker eingemachten Melonen bestehet, die vorzüglich zu Torten gebraucht werden, und eine grünlich gelbe Farbe haben *). Eben diese Farbe erhält auch der Zikadapfel an den glasigten oder durchsichtigen Stellen, wo das Fleisch des Apfels von der Sonnenhizze zum reinen Saft ausgekocht ist, der überaus delikat und zumal bey heißen Tagen sehr erquikkend ist. Es wird aber der Apfel selten durchweg zikadfärbig; (mehr thut es sein nächster Verwandter, der nachfolgende Revalsche Birnapfel:) wenn dies geschiehet, so zerplatzt er, weil die Schale die Fülle des Safts nicht fassen kann, wie eine zeitige Kirsche aufspringt, wenn Regen ihren Saft schnell vermehret. Vor der Zikadreife ist er zur Hälfte schön roth, zur andern Hälfte weißlichgelb; und diese Seite zikadiret sich zuerst. Wenn man an derselben eindrükken kann, so ist der Apfel schon als ein feiner Tafelapfel eßbar, und die Wespen stellen ihm sehr nach. Er gehört zu der Kalvillenfamilie, weil er ein weites Kernhaus und Rippen hat, und wegen seinem delikaten Saft und Parfüm zu den Rosenäpfeln.

Der Apfel ist seiner Gestalt nach meistentheils rundlich, im Durchschnitt 2½ Zoll dik; und von Ansehen nicht schöner zu mahlen. Seine Schale ist hochgelb, glänzend, sehr fein; wie der ächte Italiänische Rosmarinapfel: auf der Sonnenseite hellroth mit Dunkel schattiret. Sein angenehmer Geruch ist durchdringend. Sein Fleisch ist weiß, lokker, und zikadiret sich erst bey uns, wenn der Baum einige Jahre alt wird; jedoch bey einigen vom nehmlichen Baum mehr oder weniger, und die an der Sonne hängen, am meisten.

In

---

*) Zucade schreiben eigentlich die Kaufleute. Wäre aber Cicade die richtigere Benennung, so stammte das Wort von Cicada, eine grünlich gelbe Heuschrekke, her, weil die gemeldete eingemachte Melonenfrucht eben die grünlich gelbe Heuschrekkenfarbe hat.

In Curland hat man dieser Sorte 2 Varietäten:

1) den kleinern Zikadapfel:

dieser wird etwas früher reif und zikadiret sich vollständiger;

2) den grösseren Zikadapfel,

welcher etwas später reift, und sich meist nur stellweise zikadiret. —

Der Baum ist übrigens fast der nehmliche; nur findet sich der Unterschied, daß, wenn die Reiser vom kleinern Zikadapfel zerschnitten werden, so befindet sich der Kern oder das Mark grünlich, da die von der andern und grössern Verschiedenheit einen weißen Kern haben. — Der Baum macht übrigens ein gutes Gewächs und trägt frühzeitig und reichlich.

Die Kernwildlinge von diesem Apfel nehmen sehr leicht jede Pfropfung an und wachsen schnell: Daher auch die Curländischen Gärtner die Zikadäpfelkerne häufig für die Baumschulen säen. — In Curland kann der Baum das Messer nicht viel vertragen und kränkelt leicht davon am Brand. In unserm Clima aber, wo er nicht so viele Nachtfröste, wie dort noch im May, auch noch Anfang Junius und schon wieder Anfang Septembers auszustehen hat, bleibt er gesunder auch unter dem Messer. — Auf seinen Wildling ist der Apfel empfindlich, und will entweder seinen eigenen aus Zikadäpfelkernen erzogenen, oder einen Kalvilwildling oder den Paradiesapfel.

Um diese edle und herrliche Apfelsorte genau zu untersuchen, habe ich nebst jenen 2 Varietäten Mutterstämme auch einen dritten, aus Weglas bey Krems an den böhmischen Gränzen von einem ächten Obstkenner, erzogen. Die Polhöhe ist allda 48½ Grad, und die mittlere Sonnenwärme im Durchschnitt 25 Gr. Reaum. Therm. Die Lage aber, welche 200 Klafter höher ist, als die zu Wien vorbeyfließende Donau, ist

ist wegen dem schneidenden Nordostwind viel rauher und kälter als die Frankfurter am Mayn von beynahe 50 Grad Polhöhe. Gleichwohl qualificiret sich der Apfel allda zu Wezlas so, daß ein 9 Loth schwerer Apfel, nachlässig ausgepresset, 7 Loth Saft, und nur 2 Loth Mark oder Trester liefert. Er wird ebenfalls durchsichtig und reift im August.

41) Der Revalische Birnapfel.

Ein Bruder des vorherbeschriebenen Astracanischen oder Eisapfels; und vortreflicher früher Sommerapfel aus Liefland. — Diesen Baum schickte mir ein schätzbarer Freund derselbigen Gegend, der selbst ein guter Obstkenner ist. Die Stelle seines Briefs, diese edle Frucht betreffend, lautete so: „Sie haben meine „Raritäten alle, außer der vornehmsten, nehmlich dem „Revalschen Birnapfel. Die Frucht kommt bey mir „vor Passe Pomme rouge zur Reife, und kein „Mensch mag jene, wenn er diese haben kann. Abri„kosen sind Lumpenzeug gegen sie. Wenn sie reif wird, „bekommt sie glasige Stellen, und läßt man sie dann „zu lange hängen, so plazt sie von einander. Will „man sie etwas lange aufbewahren, so pflückt man sie „etwas weniger zeitig ab, und verliert etwas an der „Delikatesse. Die Frucht scheint eine Tochter vom rus„sischen Eisapfel zu seyn. Sie ist in Liefland, Schles„wig und Lübeck ohne gleichen."

Ich habe nun die erste hier in einem ganz ungünstigen und regenvollen Sommer erwachsene Frucht gewiß also befunden.

Es ist ein sehr guter früher Sommerapfel, der dem vorhergehenden etwas ähnlicher, meist plattrund, bisweilen etwas höher gebauet, mittelmäßig groß; gelb, weißpunktirt, auf der Sonnenseite röthlich, und roth gestrichelt. Seine Blume ist stark geschlossen, etwas faltig und stehet in einer mäßigen Vertiefung. Der Stiel ist ganz kurz, und die Höhlung, darin er stehet, ist nicht stark. Der Apfel hat bey der Zeitigung einen über-

überaus starken und vortreflichen Geruch. Sein Fleisch ist weiß, überaus zart und mild, saftig und von einem sehr delikaten Geschmak und edlen Parfüm, der ihn unter die Rosenäpfel sezzet. Häufig sind 3 Kerne in jedem der 5 Samenfächer. Seine Zeitigung ist schon gegen Ende Julius, und man kann ihn auch vom Baum essen. Er passiret bald.

Daß nun diese erste Frucht sich damals zikadiren, und glasige Stellen bekommen solte, war ganz nicht zu erwarten. Fast beständiger Mangel an Sonnenschein, häufiges Regenwetter, bis nahe zu seiner Zeitigung, machte solches unmöglich. Doch wollte einige Jahre darnach, durch welche sie erzogen und beobachtet, an der glüklichen Ereigniß ihrer Zikadirung in dem hiesigen Clima von 50° 4' Polhöhe fast zweiflen und glaubte es würde eine Lage von 45° Polhöhe, wie um Florenz ꝛc. erfordert werden, wenn diese Früchte sich zikadiren solten. Allein zu meinem Vergnügen und zur nähern Berichtigung dieser sonderbaren Obstfrüchte fand ich im Sommer 1801. gegen Ende Julius den Rebalßen Birnapfel um die Hälfte zikadiret, und in Saft verwandelt, und zwar Stellenweise. Der Anfang war um die Blume am meisten nach der Schattenseite. Es war die zikadirte Gegend ganz helle und durchsichtig, wie gefroren (deswegen wohl die Frucht des Astrakanischen Apfels Eisapfel und transparente heißen mag), wo gleich nicht weich, als wenn etwa die Schale mit einem Kitt angefüllt wäre.

Warum nun aber dieser und den Astrakanische Apfel sich nicht eher, auch bey [illegible] heißern Sommern gleichwohl nicht zikadirte, war keine andere Ursache, als weil das Bäumchen noch zu jung gewesen und vielleicht der raschere Zufluß der jugendlichen Säfte die Frucht zu frühe gezeitiget und abfallen gemacht, ehe die Sonnenwärme und innere Digerirung der Säfte ihr ganzes Geschäfte haben vollenden können. Es ist nun nicht zu zweifeln, daß je älter der Baum wird, desto mehr die

die Früchte sich zikadiren, und daß solche bey einem ältern Baum sich ganz zikadiren werden, so daß man das Kernhaus deutlich gegen das Licht sehen kann. Wobey wir doch in unserm Clima den Vortheil genießen, daß der hiesige Baum das Messer besser vertragen kann und gesunder bleibt, als in seinem Vaterlande, wo er durch heftigen frühen und spaten Frost dem Brande sehr unterworfen ist.

§. 7.

Beschreibung der vornehmsten Sorten von der Familie der Renetten.

Der Name Reinette ist sehr unbestimmt, und besagt einen königlichen Apfel, das an sich weiter nichts bezeichnet, als einen Apfel von vorzüglicher Güte. Es ist daher die systematische Eintheilung und Klassifikation dieser Familie sehr häklich. Man hat eine große Menge Sorten mit dem Namen der Renetten belegt, wovon viele eigentlich gar nicht dazu gehören. Kein Pomolog hat daher noch die wesentlichen charakteristischen Kennzeichen derselben angegeben. Man siehet es zwar einem Apfel schon an, ob er unter die Renetten gehöre, und dennoch fällt es äußerst schwer, die Kennzeichen zu bestimmen, die sie von allen andern Arten standhaft unterscheiden. Nach vielen Untersuchungen und Vergleichungen konnte ich keine andere als diese charakteristische Kennzeichen der Renetten auffinden:

1) In Ansehung der Gestalt sollen sie übrigens ohne Rippen und Ecken, so vornehmlich an Blume und Stiel rund einlaufend, und entweder plattrund oder etwas höher als breit, aber nicht spiz gegen die Blume zulaufend seyn und diese mäßig vertieft stehen. Doch ist selten eine Regel ohne Ausnahme.

2) In Ansehung des Geschmaks sollen sie einen hervorstechenden süßsäuerlichen, weinigten Geschmack haben. Es schließet sie aber auch ein vorstechender mehr süßer, ein säuerlichsüßer Saft nicht aus.

Da

Da aber bereits auch manche Aepfelfrüchte unter die Renetten aufgenommen sind, die im Bau ihrer Bildung abweichen, und theils Rippen haben, theils faltig am Auge &c. sind, gleichwohl ihr Parfüm und Geschmak &c. renettenartig ist, überhaupt aber die neuen Benennungen bekannter Sorten in der Pomologie nur mehr Verwirrung machen würden, so behalten wir sie bey, und theilen sie ein:

A. in vollkommene Renetten, und

B. in abweichende Renetten, wenn sie faltig um die Blume sind, Rippig oder Ekken, oder sonst unrunde Gestalt haben.

Die vornehmsten Sorten sind:

48) Die Muskatrenette.

Diese ist eine schäzbare Aepfelsorte von ansehnlicher Grösse, rundlich, dik: um die Blume sind einige unbedeutende Fältchen; der Stiel ist kurz und stark in einer scharfen tiefen Höhlung. Vor der Lagerreife ist er gelblich grün und an der Sonnenseite schmuzig roth und manchmal etwas rauh; viele aber glatt, die auch bey der Zeitigung schön gelb werden, mit vielen schönen rothen, kleinen und grössern Strichen und Flekken, zumal auf der Sonnenseite, mit einigen gelben Punkten. Er hat ein gelbes, zartes, delikates Fleisch, und vielen süßen weinigen Saft mit einem feinen Muskatengeschmak. Er zeitigt Mitte Septembers und ist Ende December essbar. Je länger er aber am Baum hängen bleibt, desto gewürzhafter und delikater ist er. Was aber die Schäzbarkeit dieses Apfels vollständig macht, ist seine Haltbarkeit, da er oft ein volles Jahr in seiner Kraft bleibet, ohne [illegible] zu werden; manche passiren jedoch schon im May, besonders von Zwergbäumen.

Der Baum wird mittelmäßig groß und sehr gedicht von Holz, und ist sehr vorzüglich zu Spalieren und Pyramiden. Seine Sommerzweige sind gerade und braun-

braunroth: die Augen spiz und klein, und die Augenträger breit und platt. Seine Blätter machen ihn von allen Aepfelbäumen kenntlich, indem sie etwas langstielig, schmal und spiz sind, daher auch der Baum sehr licht aussiehet. Seine Fruchtbarkeit ist ausserordentlich und trägt er fast alle Jahr; er ist auch bald tragbar und wegen seinem muntern Trieb scheint er gegen andere seines Alters immer jünger.

43) Die siegende Renette. Reinette Triomphante *).

Ein ausnehmend vortreflicher Apfel, dessen Grösse und Schönheit von Farbe schon eines Jeden Beyfall gewinnt. Wahrscheinlich ist er ein Abkommling von der französischen Renette. Es wird sehr hochgelb bey dem Zeitigen, mit sternförmigen Punkten umgeben: hat öfters nichts Rothes, oft aber macht das Röthliche zwischen dem Gelben eine besondere Zierde. Bisweilen hat er braune rauhe Flekken und starke Warzen. Seine Blume ist schön und wohlstehend, und bildet einen hübschen Stern. Der Stiel ist kurz. Das Fleisch ist unter der zarten Haut sehr gelb, solid, doch zart, voll feinen Safts, mit angenehmem, pikanten, gewürzreichen Parfüm. Reif Ende Decembers und haltbar bis gegen März.

Der Baum macht ein schönes Gewächs. Seine Sommertriebe sind braunröthlich, und häufig wie mit Silberschaum überzogen, mit verlornen weissen Punkten getüpft. Die Augen sind platt, wollig und haben starke vorstehende Augenträger.

44)

*) Manger erwähnt zwar auch einer Rein. Triomphante, und giebt die Benennung als ein Synonymum von der Rein. blanche an: allein es ist diese nicht, und man hat nur von dem passendem Wort Gelegenheit genommen, diese neuentstandene vorzügliche Sorte also zu benennen.

44) Die Renette von Windsor. (Die Englische.) Monstrous of Windsor.

Dieses ist die größte unter den Renetten, eine sehr rare und vorzügliche Sorte aus England. Der Apfel ist etwas länger als dik: Blume und Stiel eingesenkt: weißlich grün am Baum und punktirt; beym Zeitigen schön gelb: bekommt zuweilen Warzen und rauhe Flekken. Sein Fleisch ist solid und delikat; der Saft erhaben, und hält wider die Art der großen Früchte, die gerne porös und leicht sind, bis es wieder reife Aepfel giebt.

Der Baum wird groß und stark. Seine Sommerschosse sind röthlich, sehr wenig punktirt, und die Augen stark, platt aufliegend mit platten Augenträgern.

45) Die edle Nordische Renette.

Ein sehr schätzbarer 3 Jahre daurender Apfel von der Größe und Gestalt eines verlängerten Borsdörfers. Die Blume und der kurze Stiel stehen etwas vertieft. Vom Baum ist die Frucht sehr unscheinbar: grasgrün, rau von grauem Rost, aber wenn sie bis Pfingsten auf dem Lager gelegen, da sie anfängt, geniesbar zu werden, so bekommt sie einen Duft, und wenn solcher mit einem Tuch abgerieben wird, so erscheint der Apfel gelb und auf der Sonnenseite roth, und so glänzend und schön, als ob er in Wachs gearbeitet wäre. Sein Fleisch, das anfangs vom Baum sehr hart, bitter und sauer ist, wird um Pfingsten zart, saftig, von vortreflichen Geschmak und einem angenehmen Rosenparfüm. Und so hält er sich 3 Jahre, nur wird er nach dem zweiten Jahr etwas welk und nicht mehr so vollsaftig. — Der Baum wächst schlank, wie eine Pappel, wird sehr fruchtbar, aber nicht sehr dik von Stamm. Seine Blätter sind wie die der Muskatrenette, auf den Seiten eingebogen, länglich und spiz, oben hellgrün und unten wollig, der Rand stark gezähnt.

46)

46) Die unvergleichliche Renette. Reinette non pareil.

Diese Sorte weicht von der Renettenform sehr ab. Sie läuft gegen die Blume etwas spiz zu. Die Blume selbst ist mit vielen kleinen Falten umgeben. Die Schale ist glatt, gelb mit zarten Pünktchen, hat bisweilen Rostflekken und starke Warzen, und nimmt auf der Sonnenseite stark Roth an. Ihr Fleisch ist sehr saftig, süßweinigt, doch mehr süß: der Parfüm ist nicht stark, und verdient sie wohl den Namen unvergleichlich bey den Sorten vom zweyten Rang, aber keinesweges unter denen der ersten Klasse. Der Apfel hält sich aber in seiner Schönheit, bis es wieder giebt und ist desfalls sehr schäzbar. — Der Baum ist sehr tragbar.

47) Die pikotirte Renette. Rein. picotée.

Siehe No. 249. und Beytr. S. 97.

48) Die Tulipanrenette. Rein. tulipée, Rein. coulenvrée.

Eine der feinsten Renetten, und sehr reizende Frucht nach Gestalt und Geschmak: groß, schön gelb und vermillon-roth, hat ein mildes delikates Fleisch: süßen lieblichen Saft und Geschmak.

Sein Holz unterscheidet sich sehr von andern Renetten, weil es nicht nur schwach, sondern auch hängig und von Farbe wie des Borsdörfers ist, wie mit Silberschaum überzogen.

49) Der grüne Sans Pareil.

Ein mittelmäßiger großer, plattrunder Apfel: grün und auf der Sonnenseite schmuzzigroth, hin und wieder bräunlich getüpfelt. Der Stiel sizt in einer ziemlichen Höhlung, die Blume aber etwas flächer. Das Fleisch ist grünlich, solid, voll weinartigen Safts, und ziemlich guten Geschmaks. Das Kernhaus ist mit einer grünen Ader eingefaßt; reift um Neujahr und hält sich bis Ende May, und bleibt stets saftig. Vom

zweyten Rang, aber unter den wirthschaftlichen vom ersten.

Der Baum wird einer der grösten. Die Blüthen widerstehen dem Frost, und tragen alle Jahre ungemein voll.

50) Der Nelguin. Nel-Guin. Reinette Nelguin.

Eine engländische Renette vom ersten Rang: sehr groß, rundlich, gelb und hie und da braun getüpfelt und geflekt: mit einem kurzen Stiel in einer engen Vertiefung. Das Fleisch ist fest, gelblich, von überaus feinem lieblichen Geschmak, und lekkerhaftem süßsäuerlichen Saft. Reift im Februar und März. — Eine herrliche Frucht.

Der Baum macht ein gutes Holzgewächs, wird groß und trägt stark.

51) Die getüpfelte Renette. Reinette marbrée.

Ein ansehnlicher Apfel von sehr platter Gestalt, meist ganz roth, ist aber mit vielen gelblichweißen starken Tüpfeln überall besäet. Er hat ein überaus hartes, doch feines weißes Fleisch, mit einem edlen Saft, und unvergleichlichem Wohlgeschmak: wird erst im Januar eßbar, hält sich aber fast ein ganzes Jahr. — Der Baum wird nicht groß.

52) Die Goldrenette. Reinette d'or, Rein. dorée.

Es giebt gar verschiedene Goldrenetten. Die vornehmste ist des Du Hamels, welche weiterhin unter den Peppings stehet und unter dieselben aufgenommen ist, und die teutsche Goldrenette, die von den grösten ist, plattrund, hochgelb, glatt und meist auf der Sonnenseite röthlich angelaufen. Sie hat eine ausgezeichnete Blume, die stark und wie gedoppelt ist. Das Fleisch ist solid, voll edlen süßweinigten Safts und delikaten Geschmaks, hält sich lange.

53)

53) Die holländische Goldrenette.

Ein ansehnlich groser, schöner, gelber Apfel, mehr rund als hoch: einige auch etwas hoch gebauet: an der Sonnenseite etwas roth gestrichelt, und um und um mit grauen Sternchen oder grauen dreyekkigten Punkten besäet, auch bisweilen mit Warzen, wie die Borsdörfer: von feinem Geschmak und edlen Saft und Parfüm: hält sich lange in den Winter hinein.

54) Der rothe Kurzstiel. Rein. Courtpendu rouge *).

Ein ansehnlicher schöner Apfel von regelmäßiger plattrunder Renettengestalt: mit einer Blume, die nach Art der meisten Courtpendu in einem tiefen Schüsselchen stehet: fast ganz roth, mit einer Menge weißer Punkte besäet, die gegen oben hin immer kleiner werden und gedrängter beysammen stehen. Um den Stiel herum und etwas an der Schattenseite ist er gelb, und darin mit grauen Punkten; hat auch öfters graue Flekken. Sein Fleisch ist fest, fein, gelblich mit renettenartigem süßen weinigten Saft und gutem angenehmen Geschmak. — Der Apfel ist bis Mitte Augusts ganz grün mit weißen Punkten, alsdenn aber fängt er an sich zu färben, und wird hübsch roth. Die, welche am mehresten roth gefärbt sind, sind die schmakhaftesten. Sie sind eßbar im Januar und Februar.

Der Baum macht zwar gutes Holzgewächs, wird aber nicht groß, er belaubt sich sehr stark, blühet, wie überhaupt die Courtpendus, (woran sie sich besonders kenntlich und schäzbar machen,) 10 bis 14 Tage später, als andere Aepfelbäume, und entgehet daher manchem Früh-

---

*) Der Name Courtpendu, Kurzstiel entstund wahrscheinlich, da die Obstkultur noch in ihrer Kindheit lag und man wenige gute Aepfelsorten hatte. Denn wie viele haben kurze Stiele? Ja die allermeisten! —

Gleichbedeutende Namen der Aepfelsorten von Reinette courtpendu rouge sind: Courtp. rosaer: gros Courtpendu oder Francatu.

Frühlingsfrost und Verderben der Blüthe und trägt auch an sich stark und reichlich. Seine Sommerschosse sind stark, braunröthlich, mit vielen kleinen Punkten ganz weiß, mit Wolle überzogen: die Augen breit, voller Wolle; die Augenträger hoch hervorstehend. — Die Kerne dieses Apfels dienen vortreflich zu Wildlingen, die besten Aepfelsorten vornehmlich auch zu Zwergstämmen darauf zu veredlen.

Diese Sorten von Courtpendu rouge hat wieder einige Varietäten:

55) Courtpendu mit Roth gestreift.

Dieser Apfel ist mit Roth durchflammt, da jener der Courtp. rouge das Rothe auf der Sonnenseite beysammen hat. Uebrigens sind sie einander gleich; jedoch dauert der Courtp. rouge länger und hat feinern Saft.

56) Der unvergleichliche Kurzstiel. Courtpendu non Pareil.

Dieser ist etwas platter als die andern, und der vorzüglichste von Geschmak und Haltbarkeit.

57) Der weiße oder gelbe Kurzstiel. Courtp. blanc oder jaune.

Er gleicht dem rothen Kurzstiel sehr, nur daß er meist etwas kleiner ausfällt, und wenn er reif ist gelblich wird. Auch hat er vielmals hier und da einige rauhe grünliche Flekken. Sein Fleisch und Geschmak kommt auch mit jenem überein.

58*) Die kleine Casseler-Renette.

Ein mittelmäßig großer vortreflicher Tafelapfel, der in seiner Gestalt einem großen Borsdörfer gleicht: glänzend Goldgelb, und auf der Sonnenseite Carmosinroth mit abgesezten dunkelrothen Streifen bemahlt, überall mit grauen rauen Punkten besezt, und hat bisweilen Rostflekken und Warzen. Sein Fleisch ist weiß, fein, fest, voll Saft und von einem sehr angenehmen zukerartigen Geschmak: ohne Sauer: zeitigt im Sept. und hält sich bis ins Frühjahr.

Der

Der Baum wird wegen seiner grossen und baldigen Fruchtbarkeit gar nicht groß, ob er schon in der Jugend lebhaft wächst. In der Blüthe ist er nicht zärtlich auf die Witterung, und kommt selbst in einem geringen Erdreich gut fort: Seine Triebe sind röthlich-hellbraun und haben auf der Sonnenseite ein Silberhäutchen: Seine Blätter sind groß, sehr gespizt und am Blattstiel abgestumpft, schön und fein gezahnt: Die Augen sehr klein, hart anliegend, und die Augenträger platt und breit.

58 b) Die große oder doppelte Casseler Renette.

Ansehnlich groß, länglich rund, theils etwas platter; 3 Zoll hoch, und 2½ Zoll breit; mit überwachsenem Stiel: die Schale ist bey der Zeitigung goldgelb, und auf der Sonnenseite mit trübrothen kurz abgesezten Streifen besezt. Die Punkte sind im Rothen weißgrau und im Gelben bräunlich, aber nicht sehr häufig. Das Fleisch ist weiß, ins gelblicht spielend, zart, mild, saftvoll und von einem gewürzhaften vortreflichen Geschmak: er zeitigt Ende November und hält sich tief in den Winter. Er ist einer der allerersten Tafeläpfel. — Der Baum wächst lebhaft und ist sehr fruchtbar: Seine Sommertriebe sind lang, violetbraunroth, auf der Sonnenseite mit einem Silberhäutchen, mit vielen weißgrauen Punkten besezt: Sein Blatt groß: die Augen klein und die Augenträger stark vorstehend.

59) Der graue Kurzstiel. Courtpendu gris *).

Eine ziemlich ansehnliche sehr platte Renette, mit einer überaus tiefsizzenden Blume in einer weiten Aushöhlung, wie in einem Schüsselchen. Seine Schale ist

*) Wird noch verschiedentlich benennt: Bardin: Pomme de Bardin: (ob von Bardi in Parma?) Reinette courtpendu: Graue Kopendu Renet: Goslingase Renet: Courte queue: Kamponien-Apfel.

ist grüngelb, meist rauh, nur hier und da glatt, auf der Sonnenseite röthlich, manche braunroth. Sein Stiel ist ganz kurz, (das er aber mit den meisten Aepfeln gemein hat). Sein Fleisch ist weißgelb, sehr fein, ziemlich fest, von einem erhabenen Geschmak, süßweinigt, und neigt sich auf den Parfüm des englischen Goldpeppings, wenn Boden und Lage gut ist. Man muß ihn lange am Baum lassen. Seine Eßbarkeit dauert vom December bis in März und April. — Vom ersten Rang.

Sein Baumgewächs ist stark, seine Sommerschosse dik, gerade, dunkelbraunröthlich mit sehr feinen Punkten, weniger und feiner Wolle. Die Augen breit und platt, die Augenträger breit und vorstehend. Das Blatt ist ziemlich groß, oval, hat eine kurze Spize, unten fein wollig, dunkelgrün und stumpfspiz gezahnt.

60) Die feuerröthliche Renette. Reinette rousse *).

Von abweichender Gestalt: hoch, mit breiten Rippen, groß, von tief eingesenkter starker Blume und Stiel. Die Farbe ist wachsartig weißgelblich und auf der Sonnenseite röthlich mit schönen rothen Streifen und Flammen. Das Fleisch ist solid, von angenehmem Saft und Geschmak. Sie hält sich lange.

61) Die rothe Renette. Reinette rouge **).

Ein ansehnlich groser Apfel, 3 Zoll breit und $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch, hellgelb, glatt, und auf der Sonnenseite, mit kurzen Streifen stark geröthet, und mit hellgrauen ganz kleinen Pünktchen versehen. Der Stiel ist lang und steht in einer glatten Vertiefung. Sein

*) Hirschfeld nennt sie auch Karmelitterrenette, Rein. de Carmes.

**) Synonyma: Rein. rouge d'hyver: Rein. du Roi: Rein. de la Reine: Granaat-Renet.

Sein Fleisch ist zart, obschon fest, ins Gelbliche fallend, überaus saftig, süß und dabey erhaben weinsäuerlich, von sehr angenehmem Geschmak und Parfüm. Er hält sich bis Februar und März und wird nie welk, wie viele Renetten.

Der Baum wird mittelmäßig stark und tragbar: seine Sommertriebe sind unten grün und gegen die Spizze röthlich, punktirt, dik und lang: die Augen kurz und sehr platt, und die Augenträger breit und ausgehöhlt.

62) Die einseitig rothe Renette. Reinette rouge à Côté.

Diese ist mittelmäßig groß: länger als dik: viele an der eingesenkten Blume etwas fältig: mit Rost oder schmuzzig roth an einer Seite, und öfters auch wohl um den ganzen Stiel überzogen: übrigens grün und punktirt. Sein Fleisch zart, angenehm und der Saft erhaben; reif im December und hält sich bis nach Ostern.

Der Baum ist sehr tragbar, aber dem Krebs unterworfen.

63) Die gestrikte Renette. Rein. filée.

Eine ziemlich ansehnliche, sehr schäzbare Renette von regulärem Bau, mit einem kurzen Stiel. Die Grundfarbe ist bey der Zeitigung gelb: die Frücht ist aber öfters größtentheils mit Grau überzogen, das Gelbe aber voller grauen maschenartiger Linien, und siehet sie Knoops Characterapfel viel ähnlich. Er hat häufig Warzen. Sein Fleisch ist überaus zart, mild, jedoch solid, von sehr gutem süßen etwas weinigten Saft und angenehmen Renettenparfüm. Reif gegen Weihnachten und hält sich bis Pfingsten. Vom ersten Rang.

64) Die Marzipan-Renette.

Eine ansehnlich große Herbstfrucht, etwas platt $3\frac{1}{4}$ Zoll breit und $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch. Die starke Blume steht in einer tiefen nicht geräumigen Einsenkung, aus welcher sich

sich Rippen erheben, die sanft über die ganze Frucht hinlaufen. Der dünne Stiel ist einen halben Zoll lang und steht in einer weitgeschweiften ansehnlichen Höhle, die im Grunde etwas rostfarbig ist. Die Schale ist hellgrün, das mit der Zeitigung blaßgelb wird, auf der Sonnenseite mit einem leichten Anflug von Röthe und Punkten, die roth eingefaßt sind; auf der Schattenseite haben die Punkte eine grüne Farbe. Diese Frucht hat einen äusserst angenehmen Geruch, wie eine feine Pomade. Das Fleisch ist weiß, lokker, weich, etwas grobkörnigt, mäßig saftvoll, hat eine große grüne Ader um das Kernhaus, und einen angenehmen gewürzhaften Geschmak. — Der Baum wächst lebhaft, sezt viel Holz an, und ist ziemlich fruchtbar.

65) Die Charakter-Renette.

Sie ist eine Art Goldrenette, von mittlerer Größe; in seiner Höhe mißt er 2 Zoll 9 Linien, und in der Breite 2 Zoll 6 Linien und hat seine gröste Breite in der untern Hälfte seiner Höhe, von dieser läuft er nach dem Stiele platt abgerundet zu, nach der Blume nimmt er mehr ab, endigt sich aber doch ganz platt. Die Blume senkt sich mit einem ziemlichen Umfange flach ein, ist klein, verschlossen, geräumlich tief, und mit einer kleinen Röhre nach dem Kernhause zu versehen. Unmittelbar um sie herum liegen bisweilen einige Falten. Die Schale ist bei der Zeitigung Zitronengelb und auf der Sonnenseite fast braunroth, ausserdem ist sie mit einem graulichen rauen Ueberzuge bedekt, überall aber mit grauen Strichen und Linien überzogen, die sich kreuzen und auch neben einander hinlaufen. Der Stiel stekt in einer mäßigen, aber geräumlichen Vertiefung, ist kurz, mittelmäßig stark und holzig. Die Schale ist dik, und wenn der Apfel nicht lange genug am Baume hängen bleibt, so runzelt er gern. Das Fleisch ist grüngelb zart und fest: der Saft zur Genüge vorhanden und der Geschmak süß, erhaben und stärkend. Der Baum ist tragbar und wird mittelmäßig stark.

66) Die gestochene Renette. Reinette piquée.

Ein glatter, röthlich brauner, fast kastanienfarbiner Apfel von Form und Grösse eines der grösten Borsdörfer mit weissen feinen Punkten besäet, als wenn sie mit einer Nadel eingestochen wären: ein jeder Punkt aber ist mit einem starken grünen Rand eingefaßt. Sein Fleisch ist solid, zart, von treflichem weinigten Saft angefüllt. Reif im Februar und März.

67) Die gelbe frühe Renette. Die kleine gelbe Frührenette. Die Sommerrenette. Reinette jaune hative. Rein. d'Eté.

Ein etwas kleiner hellgelber Apfel mit großen braunen Punkten, und Flekken, und bisweilen mit großen braunen Warzen, wie bey dem Borsdörfer. Sein Fleisch ist schön weiß, fein, saftig und von einem reinen, weinsäuerlichen angenehmen Geschmak. Er ist eßbar im September und October und hält sich nicht lange. — Vom zweiten Rang.

Der Baum wird mittelmäßig groß, und ziemlich fruchtbar. Seine Sommerschosse sind hellbraun und sparsam punktirt; die Augen kurz, und ihre Träger breit, und vorstehend: das Blatt groß und bogenförmig gezahnt.

68) Die gelbe späte Renette. Reinette jaune tardive *).

Ein mittelmäßig großer, platter, schöner und vortreflicher Apfel vom ersten Rang: auf der Sonnenseite goldgelb, selten röthlich, mit braunen Punkten (manche haben zur Hälfte vom Stiel an eine rauhe Schale), übrigens gelb. Die Blume ist groß und tiefliegend, der Stiel ist kurz und dik. Sein Fleisch ist gelb-

*) Gleichbedeutende Namen: Rein. dorée: Rein. tulipée; Gould-Renet: Rein. Couleuvrée.

gelblich, zart, saftig, weinigsüß, und von einem überaus angenehmen Geschmak, der viel an den Geschmak des Borsdörfers gränzt. Er reift um Weihnachten und hält sich lange bis in März. — Eine der vornehmsten Renetten.

Der Baum wird mittelmäßig, doch von gutem Trieb, sehr fruchtbar, und seine Blüthe widersteht dem Frost.

69) Die grüne Renette. Reinette verte *).

Der Apfel ist sehr mittelmäßig groß, regulär gebildet, grünarau mit rauher Schale, aus deren Grau eine gelblich grüne Farbe hervor siehet. Das Fleisch ist gelblich mit grünen Adern, fest, wird daher nie stippig: saftig: von angenehmem Renettengeschmak: eßbar im Januar und hält sich weit in Sommer, und in einem guten Keller bis es wieder giebt.

70) Die weiße Renette. Reinette blanche **).

Ein nicht großer, etwas flacher Apfel. Seine Blume sizt etwas seicht, und in Falten, und hat der Apfel bisweilen wider die Regel der Renettengestalt kleine Beulen. Seine Haut ist glatt und gelblichweiß, mit grauen weiß eingefaßten feinen Punkten. Der Stiel sizt tief und hat einen Auswuchs. Sein Fleisch ist zart, mild, weiß, hat Saft genug, der zwar angenehm ist, aber nicht viel Parfüm hat. Er wird eßbar im November und hält sich lange, und schrumpft nicht ein. — Man sezt ihn zwar in die erste Klasse des Tafelobstes, aber es ist ihm nur der zweyte Rang zuzugestehen.

Der Baum macht ein ziemlich gutes Gewächs, und ist stark tragbar.

71)

---

*) Synon. Groene fransche Renet: Rein. verte ronde.

**) Heißt auch: Rein. franche, (dieser ist aber sehr weit von ihm unterschieden): Rein. triomphante: Witte fransche Renet; Witte Renet mit Stippen.

71) Die Renette von Clareval *).

Ein mittelmäßig großer, etwas hochgebauter Apfel, der 5 ganz flache Rippen hat: glatt, gelb, worunter die grüne Farbe stark spielt, überall mit Sternpunkten besäet: die Blume steht in 5 flachen Beulen eingeschlossen. Der Stiel ist etwas zart und nicht gar kurz. Das Fleisch ist fein, mild, sehr saftig mit einem pikanten Parfüm: gewöhnlich ist das Kernhaus mit einer grünen Ader umgeben. Ein Apfel von vieler Güte und vom ersten Rang. Reif gegen Ende Decembers.

72) Die französische Renette. Reinette franche.

Diese wird öfters mit der weißen Renette verwechselt ist vorzüglicher, größer und delikater: und gehört in den ersten Rang. — Es ist ein sehr schöner großer Apfel, etwas rundlich 3 Zoll dik und $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch, hat breite flache Rippen: graue sternförmige Punkte: an der Sonnenseite oft röthlich, auf der Schattenseite goldgelb: hat eine tiefligende sehr große Blume, sehr kurzen Stiel, der in einer engen und tiefen Höhlung sizt. Sein Fleisch ist gelblichweiß, mild, mit süßem Saft und erhabenem Parfüm. Er ist eßbar im December und Januar und hält sich lange.

73) Die holländische Renette. Reinette de Hollande.

Ein vortreflicher Apfel: etwas länglich; groß: 3 bis $3\frac{1}{2}$ Zoll hoch und gegen 2 bis $2\frac{1}{2}$ Zoll im Durchschnitt: glatt. Am Baum siehet er weißlichgrün, wird aber bey der Zeitigung schön gelb, und auf der Sonnenseite stark röthlichgelb: hat nicht viele und zarte Punkte. Das Auge ist geschlossen durch die Blumenblätter, die grün bis zur Lagerreife sind. Die Höhlung, worin der kurze Stiel stehet, ist ebenfalls grün. Sein Fleisch ist delikat und hat den Parfüm und Saft des weißen Kalvils, nur ist der Saft nicht so pikant auf der Zunge. Er

*) Eine Abtey in der Provinz Clermont.

Er wird Lagerreif im December und hält sich bis Ende Februar.

74) Die große englische Renette. Reinette grosse d'Angleterre.

Ein sehr starker großer Apfel, von plattrunder Gestalt, mit 5 großen flachen Rippen, die sich um die Blume stärker erheben. Die Blume steht tief, und der kurze dikke Stiel in einer breiten starken Vertiefung. Seine Farbe ist bey der Zeitigung goldgelb, von sternförmigen Punkten öfters rauh. Die Sonnenseite ist zuweilen gelbröthlich angelaufen. Sein Fleisch ist vortreflich, etwas gelblich, mild, voll edlen Saftes, weinigsüß mit einem angenehmen Parfüm. Das Kernhaus ist zwar groß, da die Frucht groß ist, jedoch ist es nicht geräumig genug, zur Kalvilart passend: und gehört noch unter die Renetten. — Reif um Weihnachten und haltbar bis in May.

75) Die kleine englische Renette. Reinette d'Angleterre.

Ein sehr schöner langer Apfel, der mit der Goldreinette im Fleisch und Geschmak sehr viel ähnliches hat; seine Form aber ist größer und die Farbe schöner. Er dauert bis in März, ist sehr schäzbar und gehört zum ersten Rang. — Er trägt voll, auf schönem wuchshaften Holz.

76) Die Renette von Orleans. Rein. d'Orleans.

Eine ansehnliche, überaus schöne, trefliche Frucht, rundlich und wohl gebauet: auf der Sonnenseite hochroth, worinnen zarte dunklere Streifen sind: auf der Schattenseite aber heller roth, mit, anfangs weißen, hernach hochgelben Flekken. Im Rothen ist der Apfel weiß punktirt, auf der Schattenseite aber hat er graue Punkte. Der kurze Stiel sizt in einer verhältnißmäßigen Aushöhlung, die Blume aber stehet fast flach in einer geringen Vertiefung mit kaum merklichen Falten, und

ist

ist der Apfel oben etwas abgerundet zulaufend. Sein Fleisch ist gelblich, mild, voll edlen süßen Safts von sehr angenehmem Geschmak: reif im Januar. Ein so schöner als guter Apfel vom ersten Rang.

77) **Die Renette von Rochelle.** Rein. de Rochelle.

Sie ist von gewöhnlicher Renettengröße und von gedrukter Gestalt: über und über mit Grau wie überstrikt, und mit Rostpunkten hin und wieder bestreut; die Grundfarbe aber ist ein bleibendes glänzendes Grün. Die Blume ist klein und stehet in einer zwar engen, aber doch etwas tiefen Aushöhlung. Der Stiel ist kurz und stark, und seine Vertiefung ist anfänglich sehr weit, gehet aber spiz zu. Sein Fleisch ist grünlich weiß und mild: der Saft häufig und der Geschmak sehr angenehm ohne Säure. — Die Blätter machen den Baum sehr kenntlich, da sie vorzüglich scharf gezähnt sind.

—

78) **Die graue süße Renette.** Renet soete grauwe *).

Ein mittelmäßig großer, rundlicher holländischer Apfel, von gelblich grüner Schale mit einem gelbgrauen Rost überzogen, und siehet man bisweilen weißgraue Punkte darin. Sein Fleisch ist sehr fein, voll Saft und von einem sehr angenehmen erhabenen Anisartigen Geschmak. Er wird Lagerreif im December und hält sich bis ins Frühjahr. Grauer rauher Schale, von zartem Fleisch, sehr süßem Saft und angenehmem etwas bisamartigen Parfüm: reif im Januar und Februar. — Ein vorzüglicher Apfel.

Der Baum macht ein gutes Gewächs, ist aber nicht stark tragbar.

79)

*) Synon. Soete franshe Renet: Soete Renet musqué; Reinette grise musquée; Reinette d'Hyver musquée.

79) Die graue Renette. Reinette grise *).

Ein grosser Apfel unten dikker als hoch und manche platt. Seine Schale ist rauh und graulich auf einem hellgrünen Grund. Sein Fleisch ist fein und grünlich; mit einem nicht gar häufigen, aber angenehm säuerlichen Saft. Er ist sehr niedlich auf sein Lager, und ziehet in einer dumpfigen Luft oder auf Stroh einen sehr fatalen Geschmak an, zumal bey ungünstigen Jahrgängen. Wenn er nicht seine hinlängliche Zeit am Baum bleibt, so wird er welk und schrumpft ein. Sonst aber hält er sich sehr lange, und ist vom Januar bis in April eßbar und gut, und taugt auch zu allem ökonomischen Gebrauch.

Der Baum wird unter den Renettenarten ziemlich stark, läßt aber seine Zweige hängen: die Sommertriebe sind lang und gerade, an der Sonnenseite hell braunroth, an der andern grün, getüpfelt und mit Wolle. Die Augen sind sehr kurz, die Träger platt und wenig vorstehend. — Er bekommt gerne den Brand, ist aber sehr fruchtbar und seine Blüthe dauerhaft.

80) Die kleine graue Renette. Reinette grise.

Dieses ist eine ganz andere Sorte: kleiner, fast rund, theils platt: um die eingesenkte Blume etwas faltig: der Stiel tief eingesenkt in einer engen Aushöhlung. Die Schale sehr rauh und grau: auf der Sonnenseite öfters dikroth mit Gelb vermischt. Sein Fleisch ist weissgelblich, fest, doch zart: sein Saft wenig und pikant: er wird eßbar im Januar und hält sich ein ganzes Jahr in einem guten Keller. Er ist sehr schäzbar: man muß ihn aber nicht zu früh vom Baum nehmen.

*) Heißt auch: Grauwe franche Renet: Grauwe Renet Appel: Grauwe Menisto Renet: Rein grise-double. Er wird auch häufig der Lederapfel genannt und Rambour grise. Am Mayn und Rhein der Rabbau.

81) Die Champagner Renette. Reinette grise de Champagne.

Er hat viel Aehnlichkeit mit voriger, ist grau und fahlröthlich, und hat an der Sonnenseite einige kleine kurze und schmale rothe Streifen, wie am grauen Fenouillet. Der Stiel ist sehr kurz und stehet in einer ausgeschweiften Höhle. Sein Fleisch ist markig, mit einem süßen sehr angenehmen Saft. Er hält sich lange, und ist den Liebhabern süßer Aepfel vorzüglich.

82) Die Königliche Renette. Reinette royale.

Sie ist sehr nahe mit der Rein. franche verwandt, und eine schöne, doch meist etwas unregelmäßige Frucht, platt aussehend, jedoch oft länglich. Die Blume steht in einer nicht tiefen, oft unebenen, meistens mit 5 Rippen umgebenen Einsenkung, wovon mehrere sehr sichtbar über den Apfel hinlaufen. Der kurze nicht über die Frucht hervorragende Stiel steht in einer oft ziemlich tiefen, engen, mehrentheils rostfarbigen Höhle. Die Schale wird bey der Zeitigung hellgelb, auf der Sonnenseite schön goldgelb, das sich manchmal nur in breiten Streifen zeigt. Die Punkte sind sehr häufig und sternförmig, und was diesen Apfel von der Reinette Franche charakteristisch unterscheidet, sind seine häufigen, gelbbraunen netzförmigen Rostanflüge, die rauh, fast wie bey der grauen Renette anzufühlen sind. Das Fleisch ist gelblichweiß, fein, etwas lokkerer als bey der französischen Renette, voll Saft, von dem angenehmsten zukkerartigen Geschmak, ohne alle Säure, jedoch nicht so erhaben Peppingartig, wie bey ihren nahen Verwandten. Der Baum wächst sehr stark, und belaubt sich sehr schön.

83) Die Carmeliter Renette. Reinette des Carmes.

Dieses ist eine schöne, mittelmäßig große, vortrefliche Renette meist von platter Form, 2½ Zoll hoch

und breit: mit einer flachliegenden, mit feinen Falten umgebenen Blume und einen dünnen Stiel: glänzend gelb und auf der Sonnenseite glänzend roth, mit vielen feinen weißen Punkten. Das Fleisch ist weiß ins Grünliche spielend, körnig und saftig von einem sehr angenehmen Geschmak und Parfüm: zeitig im Dec. und hält sich bis ins Frühjahr. Vom ersten Rang.

84) Die Renette von Luneville. Rein. de Luneville. — Heißt auch Rein. picotée; ist aber eine andere, als No. 47.

Eine kleine Renette in der Gestalt eines mittelmäßig grosen Borsdörfers, mit tiefsizzendem kurzen Stiel, und kleiner Blume. Ihre Farbe ist weißlich gelb, auf der Sonnenseite und um die Blume roth, mit feinen weißen Punkten besäet, auf der Schattenseite aber mit grauen. Das Fleisch ist fein, sehr hart, voller Saft und bey der Zeitigung von gewürzhaftem edlen Geschmak. Der Apfel hält sich 2 volle Jahre, das ihn schäzbar macht.

85) Die Renette von Anjou. Rein. d'Anjou. Rein. rouge d'Anjou.

86) Die Hochzeits-Renette.

Ein kleiner sehr platter Apfel, dem Zwibelapfel ähnlich, $2\frac{1}{2}$ Zoll breit und $1\frac{1}{4}$ Zoll hoch: mit flach sizzender, sanft eingesenkter Blume und kurzen Stiel in einer sehr weiten Aushöhlung. Seine Farbe ist die des Borsdörfers, mit öfteren Warzen, und theils starken, theils feiner bräunlichen Punkten. Sein Fleisch ist weiß, ins Gelbliche spielend, sehr fein, fest, saftvoll und von einem angenehmen süßsäuerlichen Geschmak: Zeitigt im Dec., und hält sich den ganzen Winter durch. — Der Baum wird groß und sehr tragbar: hat ein großes eyförmiges Blatt.

87) Die Renette aus Bretagnien. Reinette de Bretagne.

Ein mittelmäßig großer Apfel, der zum Theil stark

stark breitgedrükt ist, meist aber gegen die Blume etwas geschmeidiger zuläuft. Das Auge steht in einer engen und seichten Vertiefung; der Stiel sizt noch enger und ist dünne und fast einen Zoll lang, und seine Höhlung meist mit einem grauen Flekken eingefaßt. Er ist rauh, an der Sonnenseite schön roth, und dunkelroth gestreift, an der Gegenseite aber theils hellroth, theils schön goldgelb. Wo er roth ist, sind die Punkte gelb und groß, und wo er gelb ist, sind die Punkte grau. — Sein Fleisch ist fein, ziemlich fest, und gleichsam brüchig, weiß und etwas gelblich, von starkem Parfüm. Es hat vielen Saft, der nicht sonderlich weinigt, sondern mehr gezukkert ist, an sich aber ein sehr guter Apfel, der sich aber nur höchstens bis Ende Decembers hält.

88) Die Renette von Monbron. Renet van Montbron.

Ein großer Apfel, der rauh und im grünlich gelben Grunde blaßbraun getüpfelt und geflekt ist. Er hat ein mildes grünlich gelbes Fleisch mit einem lieblichen Saft und sehr guten Geschmak, so daß er ein Tafelapfel vom ersten Rang heißen kann. Ist eßbar im Januar und Februar.

89) Die Renette von Aizerna. Renet van Aizerna oder Aizema.

Ein mittelmäßig großer, goldgelber guter Apfel vom ersten Rang. Er ist fast rund, von Gestalt eines der größten Borsdörfer: auf der Sonnenseite dem Goldpepping ähnlich, mit braunen Punkten und Strichen. Die Blume sizt sehr flach in einigen kleinen Falten: der Stiel stehet gleichfalls flach, und ist kurz und dik. Sein Fleisch ist gelblich, zart, aber solid, saftig, gut, und von einem angenehmen, nicht sehr starken Parfüm, der der Rein. de Normandie gleicht. Reif im Januar, und hält sich lange.

90) **Die Renette von Sorgvliet.** Renet van Sorgvliet.

Ein großer plattrunder Apfel auch vom ersten Rang. Seine Farbe ist grünlich gelb, braun punktirt und geflekt, bisweilen an der Sonnenseite röthlich. Sein Fleisch ist zwar solid, doch mürbe, gelblich, von einem lieblichen Geschmak und aromatischen Parfüm.

Der Baum treibt gut und ist ziemlich fruchtbar.

91) **Die teutsche Renette.** Reinette Allemande.

Eine schäzbare Dauer-Frucht: ansehnlich groß, und flach und platt gebauet, mit einer etwas tiefliegenden Blume. Die Schale wird auf dem Lager strohgelb, glatt und glänzend. Das Fleisch ist zart, gut und voller Saft, und bleibt auf dem Lager nach anderthalb Jahren eben so vollsaftig und schön und wird alsdenn goldgelb.

92) **Der Normännische Apfel.** Pomme oder Reinette de Normandie *).

Ein treflicher Apfel vom ersten Rang, der zu den besten Renetten gehöret. — Er ist mittelmäßig groß, dikker als hoch: grüngelb, und bey der Reife hochgelb, wie eine Zitrone, mit vielen grauen ekkigten Tüpfeln, sonderlich hat er öfters vom Stiel an bis fast um die Hälfte des Apfels graurötbliche Linien, wie der Charakterapfel. Die Höhlung um die Blume hat bisweilen stumpfe Hökker. Der Stiel sizt in einer tiefen scharf cylindrischen Höhlung. — Das Fleisch ist überaus zart, gelblich weiß, voll von pikantem weinigten süßsäuerlichen Saft, reizendem Geschmak, und angenehmem Parfüm. Er reift gegen Ende Januars und hält

*) In Nürnberg, Anspach und meist in Franken heißt er unrecht der Rosmarinapfel, weil er fälschlich auch unter diesem Namen aus Tyrol versendet und verkauft wird, ob er schon auch ein sehr guter Apfel ist. Der ächte Rosmarinapfel ist der Nr. 22. beschriebene kalvillartige.

hält sich in seiner völligen Güte und Delikatesse ein ganzes Jahr.

Der Baum treibt hellbräunliche Sommerschosse mit kleinen weißen Punkten und sind stark mit Wolle umgeben: die Augen sind stark, abgerundet, wollig, und mit rothen Punkten: die Augenträger ausgehöhlt: nicht vorstehend.

93) Der Zwiebelapfel. Rein. platte *).

Eine Renette von ausgezeichneter Gestalt, die völlig einer breiten Zwiebel gleicht, von mittelmäßiger Größe. Oben ist die Frucht ganz breit und flach, und die Blume stehet ohne merkliche Vertiefung, aber der Stiel, der lang und zart ist, in einer regulären Aushöhlung. Seine Farbe ist meist grau und rauh, die obere Hälfte aber meist gelb mit grauen Punkten. Einige, die an der Mittagsseite hängen, sind auf der Sonnensete schön roth, wie der Borsdörfer, manche haben auch Warzen. — Das Fleisch ist weiß, solid, zart, von süßem weinigen Saft und gutem Wohlgeschmak. Er bekommt nie Stuppen: reift um Weihnachten und hält sich sehr lange.

Der Baum ist außerordentlich fruchtbar und hängt sich sehr voll.

94) Die Carpentin-Renette. Reinette Carpentin.

(S. No 248. Beytr. S. 95.)

95) Der rothe Borsdörfer.

Ein Abkömmling von unserm teutschen Borsdörfer und treflicher Apfel. — Er hat dessen gewöhnliche Größe und Gestalt, ist auf der einen Seite glänzend roth und auf der andern Seite einen kleinen Theil gelb, hat auch bisweilen Warzen und gelbe Punkte, die ver-

*) In Holland heißt er der Zwiebelapfel: in Brabant Rein. Rural, Bauernrenette, auch im Clevischen: auch Plattarsch. Knoop nennt ihn Zwiebelborsdörfer.

verloren darauf gestreuet sind. Stiel und Blume sind wie bey dem edlen Borsdörfer. — Sein Fleisch ist sehr weiß, zart, saftig und süß, voll Gewürz, mit einem starken Rosenparfüm. Das Kernhaus ist mit einer rosenrothen Ader eingefaßt. Er ist lagerreif um Weihnachten.

Der Baum wird einer der größten: die Blüthe wiederstehet dem Frost, und er trägt alle Jahre ungemein voll. Er ist nicht genug zu empfehlen, und übertrifft den edlen Borsdörfer.

96) Der große Borsdörfer. Der böhmische Borsdörfer.

Dieses ist auch ein sehr empfehlungswürdiger Baum. Der Apfel ist ein wahrer Bruder vom edlen Borsdörfer. Sein Fleisch gleicht ihm, und sein Geschmak hat zwar auch viel ähnliches, doch hat er nicht ganz seinen Parfüm, ist aber vortreflich. Seine Gestalt ist länglich gegen die Blume, die in Falten liegt, etwas zugespizt. Seine Farbe ist goldgelb, auf der Sonnenseite schön roth, stark mit sehr subtilen Pünkchen besäet, welche mit einem weißen Rand umgeben sind, und hat öfters Warzen. Er hält sich länger in den Winter hinein in seiner Kraft als der edle Borsdörfer. — Der Baum gleicht an Holz und Wuchs gänzlich dem edlen Borsdörfer, und hat noch feinere und dünnere Sommerschosse, aber den Vorzug, daß er sehr früh, und oft schon im zweyten Jahr nach der Pfropfung trägt, und überhaupt sehr fruchtbar ist.

97) Der schwarze Borsdörfer, gewöhnlich der Kohlapfel genannt. Pomme noire.

Er ist ein kleiner plattrunder, dunkel violetter Apfel, und in seiner Gestalt dem Winterborsdörfer ähnlich, die Blume sizt fast ganz flach, ist klein, und der Stiel dünne und kurz, in einer kleinen Vertiefung. Das Fleisch ist weißgrün, und an vielen Orten unter der Schale roth; es ist lokker und hat keinen überflüssigen

figen Saft und einen Zitronensäuerlichen mispelartigen Geschmak. Er wird Lagerreif im December und dauert bis in April. — Der Baum wird mittelmäßig stark: hat schwarzbraune Sommerschosse, die stark weißgrau überlaufen sind, und ein länglichrundes dunkelgrünes und groß und scharf gezahntes Blatt.

98) Der grüne Borsdörfer *).

Er ist in Holland zu Hause: von gewöhnlicher Gestalt und Größe des edlen Borsdörfers. Anfangs ist er hellgrün, mit eingesenktem Auge und Stiel. Gegen April wird er schön hellgelb, und alsdann auf der Sonnenseite schwach röthlich und ist ganz fein punktirt. Sein Fleisch und Geschmak kommt dem edlen und dem rothen Borsdörfer nicht bey.

§. 8.

Beschreibung der vornehmsten Sorten der Peppings.

Die Peppings machen einen Zweig von den Renetten aus. Der Name stammt von den Engländern her, hauptsächlich von ihrem köstlichen Golden Pippin, welcher der König unter den brittischen Nationaläpfeln zu seyn scheint; so, wie es unter unsern teutschen der edle Borsdörfer ist. Es charakterisiret sie hauptsächlich ihr vorzüglicher feiner und edler Geschmak (Haut goût), und wir nehmen nur solche Sorten unter die Peppings auf, welche den stärsten Parfüm und Gewürzgeschmak haben, wie besonders die Fenouillets oder Fencheläpfel und dergleichen, oder die theils schon unter diesem Namen naturalisirt sind. — Ihre Gestalt kommt nicht immer mit der der Renetten überein, doch weichen sie auch nicht viel von denselben ab. Sie sind meistens von geringer Größe, und meist auch ihre Bäume hauptsächlich für das

*) Heißt in der Wetterau der Grünling.

das Spalier. Jedoch haben wir darauf nicht Rüksicht genommen, sondern, wie gemeldet, auf ihren besondern hervorstechenden Wohlgeschmak und edle Beschaffenheit, somit folglich auch auf ihre Aehnlichkeit mit dem englischen Goldpipping, an dessen Namen sie Theil nehmen. — Es sind darunter vorzüglich:

(094 99) Der Borsdörfer. Der edle Borsdörfer. Der Winterborsdörfer *).

II. [illegible] = 111 Diesen rechnen wir billig unter die Peppings, da er unstreitig zu der Renettenfamilie gehört und bey derselben sowohl wegen seiner Delikatesse als auch wegen seiner übrigen Brauchbarkeit für Küche und Keller grosse Verdienste hat, so, daß er unser teutscher Goldpepping heißen kann. — Seine schöne Röthe auf der Sonnenseite und seine wachsartige Farbe auf der glänzenden Haut der übrigen Theile macht dem Auge auf seinem ausgebreiteten großen Baum den reizendsten Anblik. Sein

*) Ob dieser König unter unsern teutschen Nationaläpfeln von Borsdorf bey Meißen, oder Borstorf bey Leipzig herstamme, und an einem dieser Orte aus dem Kern erwachsen oder am ersten allda fortgepflanzt worden, ist so eigentlich nicht bekannt; doch giebt die Lage und Boden Borstorfs bey Leipzig die meiste Wahrscheinlichkeit seiner dasigen Geburt. Indessen ist so viel höchstwahrscheinlich, daß er in unserem Teutschland aus dem Kern entstanden, weil ihm sonst kein anderes Klima dienlich ist. Im südlichen Frankreich thut er nicht gut, und erwächst allda weder der Baum zu seiner natürlichen Größe, noch die Frucht in ihrem ächten guten Geschmak, deswegen ihn auch die Franzosen Reinette batard Bastardrenette, nennen. —

Der Baum erreicht nach dem Maasstab anderer Bäume vom Aepfelgeschlecht ein Methusalemsalter, und sezzen es Einige über 200 Jahre. Er macht ein sperriges Holz und breitet seine Aeste nicht nur weit herum wagerecht aus, sondern die untern Aeste hängen sich endlich leicht bis auf den Boden, deswegen man diesem Baum bey der Erziehung einen höhern Schaft als andern Aepfelsorten anziehen, oder beyzeiten die untersten Aeste wegnehmen soll. — Zu Zwergbaum will er nur auf seinen eigenen Wildling gepfropft seyn, da er denn in 4 bis 5 Jahren trägt, aber auf andern erst in 10 Jahren. Allein im Schnitt darf er nicht auf Knoten geschnitten werden; man läßt die Zweige ganz und knikt nur die feinsten an den Spizzen, daß sie zu Fruchtreisern werden.

Sein weißgelbliches, mürbes und mildes und doch dabey solides Fleisch hat einen eigenen Wohlgeschmak, der sonst bey keinem der besten Aepfel angetroffen wird. Er behagt fast jedem Gaumen, da viele Obstliebhaber manchen Parfüm, der auf dieses oder jenes Gewürz sticht, nicht lieben. Er zieret unsern Tisch vom October bis ins neue Jahr, und diejenigen, welche Warzen oder braune Flekken nach Art der Peppings haben, und die der Baum in desto größerer Anzahl trägt, je älter er wird, behalten ihren Wohlgeschmak bis gegen den März. Gehen schon über 12 Jahre hin, bis der Baum recht tragbar wird und erkleckliche Erndten reichet, so ersezzet er hernach solches sowohl durch seine Fruchtbarkeit, Größe und Gesundheit des Baums, als auch durch die Dauerhaftigkeit seiner Blüthe wider Frost und andere der Aepfelblüthe schädliche Witterung.

100) Newtown's Pippin, (Neustadts-Pepping,) die Neuyorker Renette.

Einer der allervorzüglichsten Aepfel, der aus Amerika gekommen, und eine Sorte Goldrenette ist. — Seine Größe ist sehr mittelmäßig, und er ist wohlgebildet, plattrund, einem recht großen Borsdörfer ähnlich, 3 Zoll breit und 2¼ Zoll hoch: mit einer mäßig vertieften weit offenen Blume, und sehr kurzen Stiel in einer geraumigen tiefen Höhlung. Seine Schale ist glatt, zart, gelb mit grauen Punkten besezt, die zum Theil sternförmig sind, und gegen die Blume immer kleiner werden. Auf der Sonnenseite wird er bey der Lagerreife sanft röthlich. Sein Fleisch ist weiß, zart, mild, von angenehmem Borsdörferähnlichen häufigen süßen Saft und erhabenem gewürzhaften Geschmak. Auch sein Geruch ist erquikkend. Seine Lagerreife erfolgt im Dec. und dauret den Winter hindurch.

Der Baum wird ziemlich stark und liefert alljährlich reichliche Früchte. Seine Sommertriebe sind lang und stark, mit feiner Wolle besezt, auf der Sonnen-

seite

seite dunkelbraun mit etwas Silberhäutchen überzogen, gegenüber olivengrün und mit wenigen feinen, weissgrauen Punkten besezt. Das Blatt ist ansehnlich groß, elliptisch und so spiz zulaufend nach dem Stiel als gegen die Spizze; unten wollig, oben hellgrün und scharf gezähnt. Der Blattstiel hat starke Afterblättchen. Die Augen sind groß, lang, rothbraun und die Augenträger breit und in der Mitte stark vorstehend.

101) Der englische Goldpepping. Golden Pippin. Peppin d'Angleterré *).

Ein zwar nicht großer, aber desto herrlicherer Apfel, dem an Feinheit des Parfüms und übereinstimmender Delikatesse des Fleisches und Saftes fast kein Apfel den Rang streitig macht. — Er hat meist die Größe eines Borsdörfers, und seine Gestalt, nur ist er etwas weniges höher als dik, da der Borsdörfer rund genennet werden kann. Am Spalier und besonders als Orangerie gezogen, wird er ansehnlich größer. Auf der Sonnenseite stehet er lebhaft goldgelb und glatt, und an der Schattenseite gleichet er einem matt gearbeiteten Golde. Auf jener hat er blutrothe Punkte und Flekken, und auf lezterer gelblichgrüne: manche sind auch mit einem dünnen durchsichtigen Grau bedekt. Sein Fleisch ist gelblich, solid, und sehr zart, voll edlen Safts, dessen Parfüm sehr viele Aehnlichkeit mit dem erhabenen Saft der Ananas hat. Er hat eine pikante Süßigkeit mit einer höchst angenehmen Weinsäuerlichkeit vermischt, und mit einem feinen gewürzhaften Geschmak verbunden, der jeder Zunge angenehm ist. Selbst durch die Kerne vertheidiget er die Ehre seines Namens, als welche braunröthlich sind, und, wenn man sie genau betrachtet, aussehen, als ob

*) Vielfältig wird er auch genennet: Pomme d'or, Goud-Appel Goldapfel: — Rein. d'Angleterre, englische Renette: Peppin non pareil, unvergleichlicher Pepping: Little Pepping: Goudelings Popping.

ob auf ihrer Oberfläche feine goldene Pünktchen wären (wie auch schon dü Hamel angemerkt hat). Er wird schon eßbar im December und hält sich bis in den Sommer und öfters ein ganzes Jahr.

Der Baum wird zwar nur von mittelmäßiger Größe, aber er treibt doch ein gutes Holzgewächs und ist sehr fruchtbar und besonders überaus bald tragbar. Gar öfters siehet man in der Baumschule schon im ersten Jahr nach seiner Veredlung auf Johannisstamm, 2, 3 der vollkommensten Früchte. Er ist daher zu Zwergbäumen, Zwerghekken und Obstorangeriebäumchen unter allen Aepfeln der schiklichste, und hat wegen seiner Fruchtbarkeit und baldigen Tragbarkeit den Johannis- oder Paradiesapfel zu Zwergstamm gar nicht nöthig, sondern liebt mehr den Wildling, darauf er viel gesünder ist. Seine Sommerschosse sind ziemlich stark, rothbraun mit feiner Wolle dicht überzogen und stark mit Punkten belegt. Die Augen sind sehr kurz und sizzen enge an einander, und die Augenträger breit und etwas hervorstehend. Die Blüthe ist inwendig stark roth und auswendig weiß und roth gestreift. Sie öffnet sich, wie bey den Borsdörfern nur halb. Die Blätter sind dunkelgrün, an beiden Enden spiz und fein gezahnt. — Seine Frucht wird bey uns in einer guten Lage und Boden so gut als in England und Frankreich. Er hat dabey noch diesen herrlichen Vorzug, daß er in den kältesten Wintern, die viele Obstbäume zu Grunde richten, ausdauert, ob er schon seine Blätter am längsten behält.

102) Die Goldrenette des dü Hamels. Reinette dorée D. H. *).

Diese wahre und einzige Goldrenette, in ihrer Art, kann eine Schwester des so eben beschriebenen Gold-

*) Manger beschreibt diese Sorte unter Reinette jaune tardive, gelbe späte Renette. Knoop nennt ihn nur Geele Renet: Andere Geele franche Renet: Andere Goldrenette.

Goldpeppings, genennet werden, und muß wegen ihrer Seltenheit und bey den vielen Namen der Goldrenetten ihr Unterschied wohl bemerkt werden, deswegen ich sie auch nur die Goldrenette des du Hamels benenne, als der sie am besten gekannt und beschrieben hat, und dessen Beschreibung ich bey der Erziehung dieses schäzbaren Baums vollkommen richtig befinde. —

Dieser schöne und vortrefliche Apfel nähert sich in seinen Bau und Gestalt mehr dem Borsdörfer als Goldpepping, obschon auch einige lezterm sehr ähnlich sind. Die meisten aber sind etwas dikker als lang: Stiel und Blume auch, wie bey dem Borsdörfer, und dessen Größe. Seine Schönheit der Goldfarbe übertrifft die des Goldpeppings, weil die Sonnenseite subtile röthliche Streifen hat, die nicht sonderlich sichtbar sind, weil sie mit großen gelbbraunen Punkten besezzet ist, aber seine Goldfarbe sehr erhöhen. Auf der Schattenseite ist er rauh und gleichet dem matten Golde, und siehet desfalls vollkommen aus wie der Fenouillet jaune, so daß er einem wahren vergoldeten Apfel gleichet. Sein Fleisch ist blendend weiß, höchst zart. Sein Saft, Geschmak und Parfüm ist fast ganz der des englischen Goldpeppings, und ich habe außer diesen zweyen Sorten Aepfeln noch keine gefunden, welche sich im Saft und Geschmak der seltenen und edlen Frucht der Ananas so nähren. Er reift im December und ist recht delikat im Februar, hält sich auch öfters ein ganzes Jahr. —

Der Baum macht ein gesundes Gewächs, ist sehr fruchtbar und gleichet übrigens sehr dem englischen Goldpepping.

103) Der Edelpepping. Peppin noble.

Dieser trefliche Apfel ist eigentlich mehr eine Parmäne, länglich; bis zur Blume zugespizt: ohne Rippen: hellgelb, an der Sonnenseite mit etlichen rothen Streifen. Es ist eine sehr gute Tafelfrucht und hält sich bis Ende Aprils.

Der Baum hat die gute Art des Goldeppings, trägt frühzeitig und liefert Früchte, wenn auch die Jahreswitterung den Aepfeln nicht günstig ist. (Aus dem Kaiserl. Schönbrunner Garten.)

104) Der geflekte Pepping *).

Einer der vorzüglichsten Tafeläpfel von starker Grösse, und wie ein grosser Borsdörfer gebauet. Die Blume steht in einer mäßig tiefen und etwas ausgebreiteten, der Stiel aber in einer etwas tiefen und außerordentlich weiten Aushöhlung. Die Schale ist grünlich gelb, rauh von vielen grauen Flekken und ekkigten Punkten und hat nichts rothes. In ungünstigen Jahren bekommt er leicht Rostflekken. Das Fleisch ist grünlich, fest, doch sehr fein und zart, saftreich, äußerst aromatisch und delikat, von so starkem Gewürz als der englische Goldpepping immer: eßbar von Februar bis May.

105) Der teutsche Pepping. Peppin Allemand.

Dieser alte in Teutschland bekannte Apfel ist etwas länglich, von glatter Schale, grünlich gelber Farbe mit gelbbräunlichen Punkten. Sein Fleisch ist solid, sehr weiß, voller hochweinsäuerlichen Safts und köstlichem Geschmak: jedoch kommt er dem englischen Goldpepping nicht gleich. Er hält sich 8 bis 9 Monat, und ist nicht zu verachten.

Sein Baum, Blüthe ꝛc. gleichet dem englischen Goldpepping sehr, und trägt auch fleißig.

106) Der Gewürzpepping. The Aromatic-Pippin **).

Ein

*) Er wurde zu Merbiz, einem Dorfe bey Halle an der Saale in einem Bauerngarten entdekt. Am Baum kann man keine Pfropfstelle wahrnehmen, und stehet dahin, ob er nicht aus dem Kern gewachsen ist.

**) Heißt auch Bisamapfel: in der Lausiz Köberling und wird auch der große Pepping genannt.

Ein ziemlich ansehnlicher länglicher Apfel, $2\frac{1}{2}$ Zoll breit und $2\frac{1}{4}$ Zoll hoch der auf der Sonnenseite schön roth und auf der Gegenseite dunkelgelb ist: ein festes zartes Fleisch, voll gewürzhaften Safts und angenehmen erhabenen Geschmak hat. Er ist eßbar vom Januar bis in May, und ein Apfel vom ersten Rang.

Der Baum wird mittelmäßig groß, und trägt gut.

107) Der Königspepping. Peppin royale.

Dieser vortreflicher Apfel gleichet ganz dem englischen Goldpepping, nur daß er noch einmal so groß ist.

108) Der Wyker Pepping. Wyker-Pepping. Reinette Belle fleur *). Ronde Belle fleur.

Ein ansehnlicher treflicher Tafelapfel, der theils rundlich, andere platter sind: auf der Sonnenseite blaßroth, auf der andern gelb, bisweilen auch nach Art der Renetten grau und braun geflekt. Sein Stiel ist kurz und meist mit einem Stük Fleisch überwachsen. Das Fleisch ist fest, hat vielen zukkersüßen Saft und edlen Geschmak. Ist eßbar vom December bis in März.

Der Baum hat einen besonders starken Wuchs, und wird groß und trägt stark.

109) Der Kentische Pepping. The Kentish Pippin.

Dieser Apfel gleichet viel dem englischen Goldpepping, er ist aber länglicher und hat keine solche röthliche Goldfarbe, sondern nähert sich mehr dem Zitronengelb und ist voll von braunen Pünktchen, die eine weiße Einfassung haben: die Blume hat Fältchen, und stehet in einer ganz flachen Vertiefung. Sein Fleisch ist zart und treflich, mit vielem süßen nied-

**) Gleichbedeut. Namen: Hollandsche Pepping, Holländischer oder Göt-Pipping: The Holland-Pippin: Ronde Belle fleur: Pomme Madame.

niedlichen Saft und starkem Gewürz. Er hält sich bis Ostern und weiter hin.

110) Der weiße Pepping. Blanke Pepling. Witte Pepling. Engelsche blanke P.

Ein Apfel vom zweyten Rang, etwas höher als dik, mittlerer Größe, am Stiel am breitesten und läuft spiz gegen die Blume zu: glatt und weißlich, an der Sonnenseite schön karmosinroth und zuweilen etwas dunkler gestreift, auch vielmals ringsum blaßroth geflekt, daß ihn keine Wachsform übertreffen kann: hat ein mildes Fleisch mit gewürzhaftem Saft und ziemlich angenehmen Geschmak. Er ist eßbar im November, December und tief im Winter.

Der Baum treibt stark, und wird ziemlich groß und fruchtbar.

111) Der graue Pepping. Peppin gris.

Er ist dem teutschen Pepping viel ähnlich, außer daß er etwas größer wird, und auf der einen Seite mit Rauh überzogen ist.

112) Der rothe Pepping. Peppin rouge.

Die Frucht ist mittelmäßig groß, etwas länglich, manche mehr rundlich: die Blume ist etwas zwischen Falten eingesenkt: die Schale dunkelgrün, mit aschgrauem Rost überzogen, stark mit dunkelroth von unten herauf gestreift, und wird beym Zeitigen hin und wieder etwas gelblich. Das Fleisch ist zart, solid, voll von überaus angenehmem und etwas würzhaften Saft. Lagerreif im Januar, Februar und hält sich bis nach Pfingsten.

Der Baum macht sehr viele nahe beysammen stehende Blätter, starkes kurzes Holz, ist sehr tragbar, und wird deswegen selten sehr groß.

113) Der Sommerpepping. Peppin d'été.

Er hat eine dem Goldpepping ähnliche Gestalt. Sein Geschmak ist köstlich. — In der Jugend haben die Bäume Stacheln.

114) **Der Kastanienapfel.** Chataigner.

Eine kleine rundliche, doch mehr platte Renette und Fenuillenart, mit rauher grauer grünlicher Haut, und auf der Sonnenseite bräunlich roth. Sein Fleisch ist hellweiß, sehr zart, mit häufigem, weinsäuerlichen süßen Saft und angenehmen Geschmak.

115) **Der Anisapfel.** **Die gelbe Herbstanisrenette.** Fenouillet jaune. Venkel-Appel.

Dieser trefliche und niedliche Apfel hat meist die Größe des englischen Goldpeppings: viele sind etwas kleiner, manche größer, insgesammt aber höher als breit, und gegen die Blume hin etwas zulaufend oder stumpfspizzig. Sie sind durchaus von ganz rauher graugelber Schale und überall mit starken weißlichen rauhen Punkten besäet. Wenn dieser Apfel vom Baum kommt, siehet er hellgelb aus, je länger er aber liegt, je dunkler und grauer wird er: daher er auch meist der graue **Fenchelapfel** heißt. Wenn die Sonne auf den Baum scheint, so ist es ein herrlicher Anblik, indem alsdenn seine Früchte in einiger Entfernung, wie lauter Gold aussehen. — Manche haben auch Warzen, wie die Borsdörfer. Die Blume sizt nicht tief, und der Stiel ist kurz, und stehet in einer engen Aushöhlung. Das Fleisch ist sehr zart und fein, mit dem angenehmsten süßen

*) Die **Fenchel- oder Anisäpfel** nehme ich mit größtem Recht unter die Peppings auf, da sie eine Renettenart sind, die den stärksten gewürzhaften Geschmak unter allen Aepfeln haben, und bestimmt den Anisgeschmak im reichsten Maaße darbieten. Es sind herrliche Früchte, deren verschiedene Sorten sind. Es befindet sich aber darunter in den pomologischen Werken einige Verwirrung, hauptsächlich, weil man nicht bey allen den rechten Zeitpunkt ihrer Lagerreife genau beobachtet oder entschieden und richtig angegeben hat. Daher es kommt, daß einige Pomologen ein oder die andere Sorte als ohne Geruch angegeben, da ihr Reifepunkt in ihrer vollen Güte öfters sehr kurz, und, wann er passiret ist, der liebliche Anisgeschmak auch vorbeygegangen und sich verloren hat. — Dieser Apfel heißt bey du Hamel auch **Drap d'or**, ist aber der eigentliche **goldgestikte Apfel** nicht.

süßen Saft und von einem ganz herrlichen Parfüm, der auf Anis sticht. — Die Frucht muß um Michaelis vom Baum genommen werden, und werden 14 Tage hernach einige schon eßbar, nehmlich die, so etwas welk werden. Sie behält ihren guten Anisgeschmak und Geruch auch nicht länger, als bis Ende Novembers und also nur 6 bis 8 Wochen lang. Dann ist der Apfel passirt, verliert seinen eigenen guten Wohlgeruch und Geschmak, und wird auch mehlig.

Die Fenouillets halten überhaupt den niedrigsten Wuchs, und sind daher viele zu Zwergen auf Wildlinge vorzüglich tauglich. Ihre Tragbarkeit ist stark.

116) Die Winteranisrenette. Der graue Fenchelapfel. Fenouillet gris. P. d'anis.

Dieser Apfel ist von gleicher Gestalt und fast gleicher Größe. Ihre gelbe Grundfarbe ist wenig und selten zu sehen, sondern sie ist vom Rostüberzug grau, ins Rehfahle spielend, und hat auch zuweilen Warzen: das Fleisch ist gelblich, fein und zart mit dem erwähnten edlen Anisparfüm. Dieser ist eßbar vom December bis Februar, und auch vom ersten Rang.

Der Baum gleicht dem vorigen: macht zarte Sommertriebe, gerade und mit feiner Wolle bedekt, dunkel ins Violette spielend. Die Augen sind lang und nicht sonderlich spizzig, die Augenträger weit hervorstehend. Die Blätter klein, schmal und spizzig, weißlich grün und nicht tief gezahnt, mit langen Stielen. Die Blüthe inwendig roth gefärbt, außen kirschroth geflekt.

117) Der weiße Fenchelapfel. Fenouillet blanc.

Ein schöner guter Pepping, zu den kleinen gehörig: platt und auf der einen Seite höher. Seine Blume ist groß, und stehet in einer sehr rippigen und flachen Vertiefung, wie auch der kurze Stiel. Die Schale ist weißgelb, auf der Sonnenseite etwas röthlich mit star-

ken rothen Tüpfeln besäet, im gelben aber mit weissen Punkten. Um die Höhlung des Stiels ist er grau und sodenn schön hochroth gemahlt, das ihm ein sehr lebhaftes Ansehen giebt. Sein Fleisch ist blendend weiß, fest, saftig, von einem starken Gewürz, das etwas auf Anis sticht, doch nicht so deutlich als bey den 2 vorhergehenden: reif um Weihnachten und hält sich lange.

118) Der rothgestreifte Fenchelapfel. Fenouillet rouge rayé.

Es ist ein ziemlich kleiner Apfel der die Gestalt eines mittelmäßigen Borsdörfers hat 2 Zoll hoch und 2$\frac{1}{4}$ Zoll breit, blaßgelb und auf der Sonnenseite roth und dunkel gestreift. Sehr feine gelbgraue Punkte siehet man nur im Gelben, aber oft große braune Flekken, mit schönen rothen Streifen. Sein Fleisch ist hellweiß, fest, sehr fein, voll Saft und von sehr erhabenem Geschmak und einem so starken aromatischen Parfüm, daß er das ganze Zimmer mit seinem lieblichen Geruch erfüllt. Er reift Anfang Novembers und dauert bis Ende Februars.

Der Baum ist sehr tragbar. Es mag frieren im Frühjahr oder nicht, so bringt er doch seine Früchte häufig.

119) Der rothe Fenchelapfel. Rother Anisapfel. Fenouillet rouge *).

Ein etwas plattrunder kleiner Apfel, von Gestalt eines runden Borsdörfers von 2 Zoll hoch und breit, mit eingesenkter Blume und tiefstehendem kurzen Stiel: von grauer, auf der Sonnenseite braunrother Schale, wovon man aber oft wenig siehet. Sein Fleisch ist weiß: fest: von süßem Saft und einem angenehmen Parfüm: reift um Weihnachten, und hält sich bis März.

120) Der rothe Agatapfel. Enkhuiser Agatapfel. Aagtje. Enkhuiser Aagtje **).

Ein

*) Er heißt auch Bardin: bey Quintinye der Courtpendu.
**) Heißt auch: Enkhuiser Maagt Trynweuwster.

Ein wie geschlieffener Agatstein glänzender, roth und gelber, sehr schöner Apfel, von der Grösse der Herbstanisrenette, von ausgezeichneter Form, die eyförmig ist, so daß man die Frucht weder auf den Stiel, noch auf die Blume stellen kann. Die Röthe ist mit dunkelrothen Flammen und Flekken schattiret, und hinten sind sie etwas gelb, manche aber sind fast ganz roth. Der Stiel hat häufig einen rothen Fleischanwuchs. Das Fleisch ist fest, weinhaft, saftig; von überaus gutem Parfüm. Es wird im Liegen gelb, und dann ist er erst recht wohlschmekkend. — Von Zwergstämmen ist er bey weitem nicht so gut, als von hochstämmigen Bäumen, indem die Frucht am Zwergbaum zu dikke, zu schwammig, und daher zulezt trokken und mehlig wird, das bey Hochstämmen nie der Fall ist. — Er hält sich bis in März.

Der Baum treibt überaus stark, wird groß und trägt außerordentlich.

121) Der weiße Agatapfel. Der süße Agatapfel. Soete Enkhuiser Aagtje.

Dieser hat mit den rothen fast einerley Gestalt, nur hat er nicht so viel Röthe; sein Fleisch aber ist milde und hat einen süßen Saft und ziemlich angenehmen Geschmak: doch ist er mehr unter die Kochäpfel zu zählen.

§. 9.

Beschreibung der vornehmsten Sorten der Parmänen.

Es machen diese Sorten Aepfel wieder einen Zweig von den Peppings aus. Das Wort Parmäne ist auch aus dem Englischen und heißt so viel als ein Birnapfel. Ob nun aber schon kein Pomologe errathen kann, was dadurch gesagt seyn soll, ob er wegen seiner Güte der Birnen Stelle vertreten kann, ob er birnförmig, oder dem Geschmak und Saft nach, oder sonsten]eine Verwandschaft mit den Birnen habe, das

man aber nicht absehen kann, worin mehr, als andere Aepfel; so naturalisiren wir doch das Wort billig und behalten es bey, um alle Verwirrung zu vermeiden. — Es lassen sich hier wiederum bey den Parmänen noch zur Zeit keine besondere charakteristische Kennzeichen fest sezzen. Sie sind ein Theil der Peppings und gehören dazu, nähren sich aber jedoch, was ihre Gestalt betrifft, wieder mehr den Renetten als jene, und ist also das Charakteristische des Parmänengeschlechts zwischen Renette und Pepping, eine Abkunft von beiden. Ihre Bäume treiben viel stärker und werden größer, als der größte Theil von jenen, und haben gewöhnlich glänzende, schmalspizzige Blätter mit röthlichen Stielen. Die Früchte sind meist vom ersten Rang.

Wir rechnen dazu unter andern:

135 – 122) Die Winterparmäne. Peppin-Parmain d'Angleterre *).

Ein ziemlich großer, mehr länglicher, als runder Apfel, der auf der Sonnenseite schön roth und auf der andern roth gestreift ist, von gelblichem milden Fleisch, zukkerhaftem Saft und sehr feinem Geschmak. Ist eßbar von Weihnachten bis Ostern.

Der Baum wächst sehr stark, wird groß und tragbar. Seine Sommerschosse sind braunroth, mäßig getüpfelt, mit weißer Wolle bedekt. Die vorjährigen sind wie übersilbert. Die Augen klein und spizzig. Die Augenträger hoch, stark vorstehend. Das Blatt ist nicht gar groß und meist eyförmig.

123) Die Königsparmäne. Parmain royal **).

Ist

---

*) Gleichbedeutende Namen sind: Pepp. Parmain d'hyver: The Herefordshire Pearmain: Engelse Parmain Pippin: Grauwe of blanke Pepping van der Laan: *Zeuwsche Pepping*: Peremenes: Perm. Pep. musqué.

**) Heißt auch Engelse Könings oder Kings-Peppin: Dubbelde Parmain: Merveille Parmain; Parmain royal de longue durée: Königsapfel.

Ist ein großer ansehnlicher Apfel, und ist gemeiniglich etwas runder als ersterer, von dem er abzustammen scheint. Seine Blume stehet in einer platten Aushöhlung, wie bey dem Borsdörfer. Er ist auf der Sonnenseite bräunlich, auf der andern grünlich gelb, hat ein mildes gelbliches Fleisch, sehr lieblichen Saft und feinen angenehmen Geschmak. Seine Dauer ist den ganzen Winter durch.

124) Sommerparmäne. Summer Pearmain. *). auch der IV Theil zu finden bei Hirschfeld I S. 190

Die Form des Apfels ist parabolisch. Seine Höhe beträgt bey manchen Früchten 3½ bis 4 Zoll. Die Farbe der Haut ist gelblich, und an der Sonnenseite schön roth. Das Fleisch ist gelblich, weich und milde: der Saft angenehmsüß, fast ohne alle Säure: der Geschmak fein. Ein sehr schöner und beliebter Apfel, der oft schon vom Baum eßbar, und doch bis gegen die Fasten geniesbar ist. — Der Baum wächst schön pyramidenförmig und trägt sehr reichlich, und gewährt dann mit seinen bald größern, bald kleinern rothbemalten Früchten einen prächtigen Anblik.

125) Drü Parmäne. Abrahamsapfel. Drue-Parmain.

Ein vorzüglich und mit Recht sehr beliebter Apfel, der das Besondere hat, daß er vom Baum eßbar, und doch dabey sehr dauerhaft ist, daß er noch um Pfingsten seine Güte behauptet **). — Er ist rund, schön, fast ganz roth und scheinet nur ein wenig grüngelblich durch: hat ein kleines vertieftes Auge, um welches Buklen stehen, aber das übrige ist alles glatt. Sein Fleisch ist grünlich und hat einen feinen vortreflichen Geschmak.

Der

---

*) Hirschfeld. I. Th. S. 190. Manger I. Th. S. 72.

**) Daher nicht nur seine viele Benennungen in den Pomologien, z. B. bey Knoop, Manger rc., sondern auch seine Vervielfältigungen, welche allermeist Identitäten sind.

Der Baum ist überaus tragbar, und zu Hochstamm und Zwerg geschikt.

126) Die Pärrenette. Birnrenette. Pearrenet.

Ein überaus köstlicher englischer Apfel, der Pearmain ähnlich siehet, wie ein starker Borsdörfer groß, von zartem, gelblichen, weichen Fleisch, von Delikatesse und einer Rheinweinsäure, darüber nichts gehet: eßbar schon im October und ist Anfangs am besten. Man muß sie aber im Abpflükken, Tragen und Legen limpflich behandeln.

127) Der Birnapfel. Die graue Birnsüße des Knoops *).

Ein mittelmäßig großer Apfel: rundlich und oben etwas eingedrukt mit Falten und Rippen: gelblich, mit grauen Punkten und Querstrichen bezeichnet: auch hat er bisweilen an der Sonnenseite Röthe. Sein Fleisch ist mild und lokker und hat einen sehr süßen Saft, daß der Apfel einer gewürzhaften nicht sehr saftreichen Sommerbirne ähnlich [illegible]. Er welket gerne, wie die Fenouillen: reift im November. — Der Baum trägt reichlich. Seine jährige und zweyjährige Sommertriebe schillern ins Violette, und sein sehr langgestieltes, schmales und mattgrünes Blatt macht den Baum leicht kenntlich.

128) Der Schleswigsche Erdbeerapfel.

Ein ziemlich ansehnlicher hochgebauter schöner Sommer- und Herbsttafelapfel 2 Zoll breit und 2½ Zoll hoch. Gegen die Blume läuft er etwas spiz zu. Die wolligte Blume hat eine kleine Vertiefung und ist mit Falten umgeben, die sich in 6 flachen Rippen über die Frucht bis in die Stielhöhle erstreken. Die Schale ist grünlichgelb, auf der Sonnenseite goldgelb, mit schönen Carmosin-

*) Er wird auch Kaysersüße, Kaysers Soete und Soete van Dikker genennet. —

mosinrothen Strichen und Punkten bemahlt. Das Fleisch ist zart, saftig, von einem sehr angenehmen, doch nicht Erdbeerartigen noch Calvillen-Geschmak. Eine grüne Ader gehet um das Kernhaus, das öfters 3 vollkommene Kerne in einem der 5 Fächer hat. Die Frucht reift Anfangs Sept. und hält sich 6 Wochen. — Der Baum hat braune Sommertriebe mit weißen Punkten: große, nicht stark anliegende Augen, mit kleinen Augenträger: längliche, spizzige, rinnenförmig gebogene Blätter, die gebogt gezahnt sind.

129) Der goldgestikte Apfel. Drap d'or. Vrai Dráp d'or.

Ein platter Apfel von ansehnlicher Größe, 3' Zoll breit und 2½ Zoll hoch, dessen Blume in einer etwas flachen und mit Falten umgebenen Vertiefung stehet, der kurze Stiel aber, in einer noch seichtern Aushöhlung. Seine Schale ist glatt und hat eine schöne gelbe, dem matten Golde gleichende Farbe mit sehr kleinen braunen Pünktchen und einigen kleinen runden Flekken, auch hellgrüne Strahlen von der Blume gegen den Stiel ziehend. Sein Fleisch ist gelb, mild und lokker, von einem angenehmen Saft und Geschmak, daß er mit im ersten Rang der Tafeläpfel stehen kann: eßbar im December und dauert bis in Januar.

130) Der Charakterapfel. Character of Drap d'or *).

Dieser muß nicht mit dem vorigen verwechselt werden, (wie in den meisten Pomologien geschiehet) ob er schon wahrscheinlich eine Abstammung oder auch Ausartung von ihm ist, und Holz und Gewächs mit ihm übereinkommt. — Es ist ein ziemlich großer runder Apfel, der auf grünlichgelbem Grunde ringsherum braune

*) Gleichbedeutende Namen: Renette Drap d'or: Caracter-Appel: Pomme de St. Julien, oder P. de Julien ou Normandie: Embreidered-Apple.

braune feine ästige Striche hat, als wenn er mit Laubwerk oder Charakteren bezeichnet wäre, daher er auch seinen Namen hat; bisweilen ist er auch an der Sonnenseite röthlich. Sein nicht gar häufiger Saft ist weinigt, und das Fleisch fest und gelblich. Sein Geschmak ist angenehm, nur muß man ihn nicht zu früh vom Baume nehmen: er ist gut vom December bis Februar.

§. 10.

Beschreibung der vornehmsten Sorten von der Klasse der Kanten- oder Rippenäpfel.

Von diesen und folgenden Klassen Aepfeln haben sich die Familiencharaktere so verloren, daß man nicht wohl im Stande ist, dieselben, — ohne so viele und unzählige Nebenzweige von Gattungen aufzustellen, welche diese Wissenschaft so verwirrt als verdrüßlich machen würden, — in ein anderes System zu bringen, als nach den Unterscheidungszeichen ihrer äußern Gestalt. Durch Veredlung auf verschiedene Wildlinge, durch Lage, Klima und Boden, und dann durch die Charlatanerie vieler Handelsgärtner haben sich die Sorten so vervielfältiget, daß öfters eine Sorte wohl zehen Untervarietäten erhalten hat, denen sodann allerhand Namen gegeben worden. Die Abarten und Ausarten lassen selten ihren Ursprung entdekken. Indessen sind sie unter so wenigen Rubriken am leichtesten zu merken und zu klassifiziren.

Freilich ist es immer eine unvollständige Eintheilung und Charakterisirung, weil ein und derselbe Baum Früchte von oft gar verschiedener Form trägt. Allein man muß theils die Form nach den meisten Früchten annehmen und beurtheilen, die solche haben, theils wird die Anzahl solcher nach Form bestimmter Früchte mit der Zeit sehr vermindert werden, wenn man durch mehrere Erfahrung und Vergleichung nicht nur mehrere Familien, sondern auch die Abarten davon durch botanische Beob-

achtungen entdekken wird. Wenn der Grund eines Gebäudes geleget ist, können andere leicht eine bequeme Einrichtung der Zimmer machen.

Einstweilen theilen wir die Klasse der vorzüglichsten Kanten- oder Rippenäpfel ein in solche:

A. Welche ganz mit Ekken und Rippen umgeben.

B. Welche nur rippig am Auge sind.

A. Mit ganzen Rippen *):

131) Der Winterpostof. Postophe d'hyver **)

Ein recht guter ansehnlicher grosser Apfel, dikker als hoch, mit 5 starken Rippen umgeben. Seine Blume ist klein und stehet in einer ziemlich weiten Vertiefung. Sein Stiel ist kurz und dünne, in einer tiefen engen und glatten Aushöhlung. Er ist sehr glatt und glänzend, größtentheils dunkelkirschroth und auf der Schattenseite hellroth. Sein Fleisch ist gelblich und fest, und hat einen erhabenen feinen säuerlichen Saft. Die Kerne sind in ihren engen Fächern meist taub. — Er hält sich auch bis in den May und noch länger.

Der Baum treibt mittelmäßig lang und dikke Sommerschosse, die ins dunkle Violet fallen, mit dikker

---

*) Er verstehet sich, daß dieser Klasse sämmtliche Sorten ein gewöhnliches enges Kernhaus haben, da sie sonst ein grosses und weites Kernhaus zu der Familie der Kalvillen sezzen würde.

**) Der Ursprung des Namens ist unbekannt, und hat die Frucht mit dem Borsdorfer nicht das mindeste gemein, daher auch ganz keine Wahrscheinlichkeit ist, daß sein Name von diesem teutschen Apfel abstammen sollte. — Es giebt auch einen guten Sommerpostof, der ein wenig kleiner und heller von Farbe ist, und im August zeitigt, und gehöret solcher zu den Kalvillen. Aber ohngeachtet seines Namens ergeben alle Merkmale, daß er vom rothen Kalvil abstamme, und nicht vom Winterpostof.

dikker Wolle umgeben. Die Augen sind breit und stumpf: die Augenträger breit und die Blätter gros, oval, dunkelgrün und unten weislich.

132) Der Winterzitronenapfel. Limonenapfel: Winter-Citroen-Appel. Limoen-Appel. Citron d'hyver.

Ein mittelmäßig groser länglichrunder Apfel, der mit dem Sommerzitronenapfel keine Aehnlichkeit hat, auch ihn an Güte weit übertrifft. Seine Schale ist glatt, und bey der Reife schön zitronengelb. Sein Fleisch ist ziemlich mild, von einem recht guten und angenehmen Geschmak. Er empfiehlt sich auch durch seine Dauer, die sich bis in Februar und März erstrekt.

Der Baum macht kein groses Gewächs, ist aber sehr tragbar.

133) Der Sommer-Quittenapfel. Quince-Appel.

Ein nicht groser englischer Sommerapfel, der auf 3 Wochen vortreflich ist. Sein Stiel stehet, wie bey der Quitte fast ganz flach. Seine Schale ist auf einer Seite gelb und auf der andern röthlich, und sein Fleisch hat einen besonders guten Geruch und Geschmak. Er reift im September.

Der Baum hat auch etwas zwergartiges von der Quitte, und bleibt klein, daher er an das Spalier sich gut schikt.

134) Der Apfel von hoher Güte. Haute-Bonté.

Der Haute-Bonté ist ein sehr guter groser Apfel, an den Enden breit gedrükt, und etwas dikker als hoch, dessen Rippen nicht sämmtlich über die Frucht gehen. Das Auge steht tief, mit Beulen umgeben. Der Stiel ist dik und stehet in einer tiefen engen Aushöhlung. Die Haut ist glatt, hellgrün und bey der Reife gelblich, an der Sonnenseite kaum merklich röthlich. Sein Fleisch ist weiß, doch ein wenig grünlich, zart,

mit einem fein säuerlichen Saft und starken Parfüm: reif im Januar und Februar, und halten sich einige länger.

Der Baum treibt gut. Seine Sommerlatten sind röthlich, fast ohne Wolle, hin und wieder getüpfelt. Die Augen breit und spiz, mit rothen Punkten: die Augenträger mäßig vorstehend.

135) Der Pariser Apfel. Pomme de Paris.

Einer der grössesten Aepfel, dik, rundlich: zeigt 5 flache Ekken: hat ein groses tiefes Fruchtauge in einer regelmäßigen Vertiefung und kurzen starken Stiel in einer ziemlich starken Aushöhlung. Die Schale ist gelblich grün und bey der Zeitigung schön goldgelb: öfters sehr rauh mit vielen Punkten und grosen grauen Flekken. Sein Fleisch ist mild, gelblich, voll süßen Safts, mit einem sehr angenehmen Parfüm: hat ein ziemlich starkes Kernhaus, das viele taube Kernen hat. In manchen Jahrgängen wird es unter der Schale etwas stüppig, doch nicht häufig: reif um Weihnachten und haltbar. Ein Apfel vom ersten Rang.

Der Baum treibt stark und wenn man ihn hochstämmig halten will, so muß man ihm für dem Wind eine gedekte Lage geben, sonst bleiben oft wenige Früchte wegen ihrer Größe am Baum.

B. Rippig am Auge.

136) Der gelbe Gülderling. Geele Gulderling *).

Ein mittelmäßig groser Apfel von etwas länglicher Form, meist zugespizt, einige auch conisch. Die Blume stehet in einer nicht tiefen Einsenkung mit Falten umgeben. Die Schale wird bey der Zeitigung gold-

*) Heißt auch: Enkelde Gulling, einfacher Gülderling: Fyne Gulling: Goud Appel, Goldapfel: Haute bonne, (der aber der eigentliche und ächte nicht ist, sondern der vorhergehende): Schaafsnase. —

goldgelb, bisweilen auf der Sonnenseite mit einem Anflug von Röthe. Sein Fleisch ist gelblich, zart und mild, mit einem gewürzhaften Saft und angenehmen Parfüm. Er reift im December und Januar, und ist nicht nur einer der besten Tafeläpfel, sondern auch für die Küche sehr vorzüglich.

Der Baum macht ein gutes feines Holzgewächs, wird jedoch nicht sehr groß, trägt aber unvergleichlich.

137) Der rothe Gülderling. Rother englischer Gülderling. Rode Gulderling.

Auch einer der besten Tafeläpfel. — Er hat jenes Gestalt und Größe, manchmal ist er auch etwas mehr ekkig. Wenn er reif ist, hat er eine Purpurfarbe, wodurch hie und da, besonders an der Schattenseite, etwas Grünes durchschimmert. Sein Fleisch ist mild und von einem feinen angenehmen Geschmak. Ist eßbar im Januar und Februar.

Der Baum ist von gutem Gewächs und sehr tragbar.

138) Der weiße Gülderling. Weißer englischer Gülderling.

Dieser ist etwas breiter als hoch: hellgrün und bey der Reife gelblichweiß, öfters mit einer Röthe auf der Sonnenseite: von mildem feinen Fleisch: erhabenem weinsäuerlichen Saft und angenehmen Geschmak, und hält sich bis in März.

139) Der spanische Gülderling. Spaansche Gulderling: auch Framboos, Winter-Framboos-Appel.

Ein ziemlich großer langer Apfel, von glatter grünlichgelber blasser Schale, öfters auf der Sonnenseite röthlich oder gestreift, von mildem Fleisch und ziemlich gutem, jedoch nicht sehr erhabenem Geschmak: eßbar im Februar und März. — Vom zweyten Rang.

140) Der rothe Kronapfel. Rother Winterkronapfel. Roode Kroons-Appel. Tulp-Kroon.

Ein sehr feiner holländischer Apfel vom ersten Rang: Er ist mittelmäßig groß, hat eine nicht tief sizzende starke Blume mit Falten umgeben. Der Stiel ist lang und stehet in einer sehr tiefen Aushöhlung. Seine Farbe ist stark roth, und darin schön dunkelroth geflammt, daher er auch Tulpenapfel, Tulp-Kroon-Appel genennet wird. In seiner stark rothen Farbe, die mit Gelb vermischet ist, stehen kleine gelbe Punkte. Er ist sehr glatt und glänzend, und spiegelt, wenn er mit einem Tuch abgerieben wird, deswegen er auch (doch sehr uneigentlich) der doppelte Agatapfel (Dubbelde Roode-Aagt-Appel) genennet wird, (er gränzt aber mehr an die Gülderlinge). Sein Fleisch ist mild, lokker, sehr saftig, von feinem und überaus angenehmem Geschmak und parfüm; wenn er aber passirt, so wird es mehlig. Er ist sehr gut, sowohl frisch als gestoft und wird von den Holländern für einen von den besten gehalten: reif im Januar und Februar.

Der Baum wird groß und trägt alle Jahre.

141) Der Fürstenapfel. Pomme de Prince.

Ein ziemlich ansehnlicher Apfel: etwas länglich, gegen oben verjüngt zulaufend: mit starken Falten um die Blume und einem tief eingesenkten langen Stiel in einer engen Höhlung. Seine Farbe ist lange grün, bey der Lagerreife aber hellgelb und auf der Sonnenseite goldgelb, mit einigen zarten braunen Punkten. Sein Fleisch ist bey der Zeitigung mild und hat einen angenehm säuerlich süßen Saft: reif vom October bis in März.

142) Der braunrothe Winterapfel.

Ein recht ansehnlicher, etwas platter, sehr dunkelrother schäzbarer Apfel. Seine Blume hat starke Blättchen und stehet in einer flachen, sehr faltigen Vertiefung: der Stiel stehet auch nicht tief und raget daher ½ Zoll hervor.

hervor. Seine Schale ist glatt, braunroth auf der Sonnenseite und grünlich auf der andern: hin und wieder sind weiße Tupfen, die aber in der dunkelrothen Farbe nicht sehr merklich sind. Sein Fleisch ist außerordentlich zart, mild und fein, hat einen süßen Saft und überaus angenehmen, obschon nicht sonderlich aromatischen Geschmak. Er ist eßbar vom December bis März, und trägt bald und sehr voll. Er ist um Leipzig besonders bekannt.

IV. Aufl. 159. 143) Der Sommerrambur. Weißer Sommerrambur. Rambour *). Vgl. 9

Ein sehr großer Apfel, fast dem Pfundapfel gleich, breitgedrukt und wegen seinen Bukkeln oft von unregelmäßiger Form, mit einer großen Blume, mit Beulen umgeben, und einem kurzen Stiel in einer tiefen engen Aushöhlung. Auf der Sonnenseite ist er weißlich und roth gestreift, auf der andern hellgelb, und um den Stiel grau. Sein Fleisch ist etwas rauh und körnig, und sein Saft säuerlich. — Er ist ein guter wirthschaftlicher Apfel, zumal zum Kochen, da das Feuer sein Fleisch zart und gut und seinen Saft angenehm macht. Er zeitiget Anfangs Septembers und ist zum Kochen am besten, wenn er noch nicht auf dem Lager mild wird, sonst verliert er allzuviel von seiner Säure.

Der Baum wird groß und fruchtbar: hat violetbraunrothe, wolligte und klein punktirte Sommertriebe, große und kurze Augen, und große, unten sehr wolligte Blätter.

144) Der Winterrambur. Rambour d'hyver, oder Rambour rouge.

Dieser ist auch ein noch besserer wirthschaftlicher Apfel, von gleicher Gestalt und noch etwas dikker. Seine

*) Gleichbedeut. Namen: Rambour franc: Ramb. blanc: Charmant blanc: Ramb. aigre: Pomme de Notre Dame: Gelber Lederapfel: Lothringer. — Er stammt aus Rambures, einem Dorfe in der Picardie.

Seine Grundfarbe ist gelb, und überall mit rothen Strichen und Punkten geziert, welche auf der Sonnenseite schön blutroth, auf der Schattenseite aber heller sind. Sein Fleisch ist ziemlich zart, weiß und etwas grünlich: der Saft etwas erhaben, doch hinten nach etwas säuerlich. Er hält sich bis Ende März.

Der Baum gleicht ganz dem vorigen.

145) Der kleine Api-Apfel. Pomme d'Api *).

Dieser bekannte kleine Apfel hat ein gar verschiedenes Urtheil. Viele loben ihn außerordentlich: Andere machen nichts aus ihm. Die Ursach davon mag diese seyn, weil er auf Wildling, worauf er veredelt wird, auf Klima und Erdreich, überaus empfindlich ist, und daher nicht überall gleich gut erwächst. — Seine Gestalt ist schön. Er ist breiter als hoch: seine kleine Blume stehet in einer Vertiefung, die mit Beulen umgeben ist, und sein langer zarter Stiel in einer breiten und tiefen Aushöhlung Seine Haut ist hellgelb, glänzend, und mit einer überaus schönen Karminröthe auf der Sonnenseite bemahlt. Sein Fleisch ist zwar überaus fest und krachend im Genuß, aber doch sehr fein, weiß und voll edlen süßen Safts, der seinen eigenen Parfüm hat. Wegen seinem soliden Fleisch hat er daher auch die Tugend, daß er nie mehlig wird, und tief in den Sommer hinein frisch und saftig bleibt. Von Zwergbäumen ist er nach Neujahr eßbar, aber von Hochstämmen erst im März. Um seine vollkommene Güte zu erhalten, muß man ihn auch lange am Baum lassen. Dem Frost widersteht er am meisten unter dem Obst, sowohl am Baum als auf dem Lager. Ueberhaupt sollte dieser kleine niedliche Apfel in keinem vollkommenen Obstgarten fehlen. Er ist die kleinste Frucht unter den Aepfeln.

Der

*) Gleichbedeutende Namen: P. d'Api rouge: Api roesje: Pomme de Demoiselle, Jungfernapfel: Pomme de bonne Compagnie: Traubenapfel: Bollenapfel: Welscher. — Der Römer Appius Claudius hat ihn zuerst nach Italien gebracht, und von diesem hat er den Namen.

Der Baum wird nicht groß: er treibt viel gerades und feines Holz, und trägt viel Früchte bey einander. Seine Schosse sind dünne, lang und violetbraun mit vielen Punkten. Seine Augen stark und deren Träger hervorstehend: die Blätter klein und tief gezähnt. Die Blüthen aber sind rosenfarbig geadert.

146) Der große Api-Apfel. Gros Api *).

Dieser ist über die Hälfte größer, als der vorige, und fast von ähnlicher Gestalt. Der Stiel aber ist kurz und zart, und die Farbe auf der Sonnenseite ist dunkler kirschroth als bey jenen, welche schöne Röthe sich auf der Schattenseite heller macht: bisweilen ist auch diese Seite gelblich und roth gestreift, manchmal der ganze Apfel gelb und roth marmorirt. Sein Fleisch ist sehr weiß und solid, doch nicht so fest und fein, als bey dem kleinen, auch sein Parfüm nicht so erhaben. Daß er von seiner schönen Röthe den Namen des Rosenapfels hat, ist wahrscheinlicher, als von einem Rosenparfüm. So viel ist jedoch gewiß, daß man diesen Apfel mit der Schale essen muß, wenn man seinen völligen Wohlgeschmak empfinden will, das nicht jedem Obstliebhaber bekannt ist. — Er hält sich auch lange, und ist immer schäzbar genug, wenigstens gehört er in den zweyten Rang.

Der Baum ist der nemliche, wie des kleinen Api.

147) Der weiße Taffetapfel. Taffetas blanc **).

Ein glänzend weißer, plattrunder Apfel von mittlerer Größe, unten herum etwas röthlich angelaufen, das ihn sehr erhebt, und scheint diese Röthe kaum merklich sich auf der ganzen Sonnenseite herumzuziehen: manche sind auch schneeweiß. Genau betrachtet hat er flache

*) Er heißt auch der Rosenapfel, P. Rose: allein da mehrere Aepfel eigentlicher Rosenäpfel heißen, so sollten solche überflüssige Namen wegbleiben.

**) In England heißt er Königsapfel, P. royale; aber nicht der Royale d'Angleterre. Past. Henne nennt ihn den weißen Taffetapfel.

flache Rippen. Die Blume sizt tief und ist mit vielen zarten Falten umgeben: der Stiel sizt auch sehr tief und ist kurz. Sein Fleisch ist so weiß als Schnee, lokker und hat nicht allzuviel Saft, daher man seinen Reifepunkt, der um Weihnachten ist, nicht darf passiren lassen, damit er nicht mehlig werde, ob er schon bis Ende Februars dauert. Sein Geruch ist schon äußerlich stark und angenehm, und sein Geschmak hat einen gewissen eigenen haut goût, ohngefähr rosenartig, der vielen Gaumen sehr angenehm ist, aber nach seinem Reifepunkt vergeht.

148) Der Atlasapfel. Pomme Satin.

Ein mittelmäßig großer Apfel, 2 Zoll hoch und 2½ Zoll breit. Die Schale ist glatt, goldgelb, hin und wieder grünlich durchscheinend, voll grauer Punkte mit einer weißen Einfassung. Der Stiel ist zart und einen halben Zoll lang und stehet in einer seichten grau ausgefütterten Höhlung. Das Fleisch ist sehr saftig, mild, gut und wohlgeschmak. Der Apfel hält sich bis in August.

149) Der Orangeapfel. Oranje - Appel. Engelsche Oranje - Appel.

Dieser ist ein etwas kleiner rundlicher platter Apfel vom ersten Rang: 2 Zoll hoch und breit, mit Falten um die Blume. Seine Schale ist glatt, schön gelb, und meist rings herum mit blaßrothen starken Strichen geflekt. Sein Fleisch ist gelb, mild, mit einem gewürzhaften Saft, und angenehmen Geschmak: ist eßbar im December und Januar.

Der Baum treibt gut und ist fruchtbar.

150) Der große Richard. Grand-Richard.

Ein hollsteinisches Gewächs, den Hirschfeld bekannt gemacht hat, als ziemlich groß, mit wenig vertieftem, rund umher geripptem Auge, von grüner ringsum mit Roth durchstreifter Farbe, weißem und zartem Fleisch, von melonenartigem Geruch, etwas säuerlichem Saft und angenehmem erdbeerartigen Geschmak. —

Er scheint zu den Kalvillen zu gehören, sein Kernhaus ist aber nicht beschrieben. Hier hat der Baum noch nicht getragen.

151) Der Pfundapfel. Der gelbe Tellerapfel. Großer Rambur. Le Rambour Gros.

Ein teutsches Produkt, und guter wirthschaftlicher Apfel. Er ist einer der größten Aepfel, und hat 4 Zoll im Durchschnitt, und ist etwas weniger hoch. Seine Schale ist anfangs gelblichgrün und glatt, wird aber im Liegen gelb und fettig. Selten bekommt er etwas Röthliches auf der Sonnenseite. Sein Fleisch wird etwas weniges lokker, und hat einen süßsäuerlichen Saft. Er hält sich eßbar und brauchbar vom November bis Februar. Er ist hauptsächlich zum Kochen, Schnizzen und Cyder.

Der Baum wird sehr groß und fruchtbar. Er wächst in 10 Jahren stärker als ein anderer in 20 Jahren. Seine Sommertriebe sind dik, braun und weiß punktirt: die Blätter groß und fett: die Blüthe groß und blaßroth, und ist sehr dauerhaft wider die Witterung.

§. II.

Beschreibung einiger vorzüglicher Sorten von der Klasse der Plattäpfel.

Zu diesen werden diejenigen Aepfel gezählet, die nicht so hoch sind als breit, und also an beyden Enden platt gedrukt, dabey aber ohne Rippen und Beulen sind.

Dergleichen sind:

152) Der buntgestreifte Apfel. Papageyapfel. P. panachée. Pomme de Perroquet *).

Seiner

*) Heißt auch Pomme Suisse panachée, der gestreifte Schweizerapfel, nicht als ob er aus der Schweiz abstammete, ob er schon teutschen Ursprungs ist, sondern weil er wie die Schweizerbirn gestreift ist.

Seiner besondern Schönheit nach stünde er im ersten Rang, nach seiner Güte aber gehört er nur in zweyten. — Er ist ziemlich groß und ansehnlich, von plattrunder Gestalt, doch meist höher als dik. Der Stiel ist allermeist fleischig und wie bey den Quitten angewachsen, ohne alle Höhlung. So lange er am Baum ist, sieht er gar schön gemahlt aus, und hat ringsum abwechslende Streifen, als wenn er liniret wäre, schön rothe, gelbe, gelbweißliche und grüne Streifen. Wenn er aber liegt, so verlieren sich bey seiner herannahenden Lagerreife die Farben sehr stark, und er wird blaßgelb, und bleiben nur blasse Spuren seiner ersten schönen Streifen. Aber nicht nur die Frucht ist gestreift, sondern auch das Holz und besonders die Sommerschosse sind schön hochroth und braun gestreift, ja auch die Blätter haben in der Mitte große gelbliche Flekken, fast wie die panaschirte Abrikose. — Sein Fleisch ist mild, weiß, mit ziemlich gutem weinsäuerlichen Saft und Geschmak, jedoch mit keinem sonderlichen Parfüm begleitet. Bis Weihnachten ist er am besten, hernach passirt er, und wird mehlig. Jedoch in guten Kellern hält er sich bis Frühjahr.

Der Baum treibt sehr gut, ist recht fruchtbar, und seine obschon große Früchte hängen sich büschelweise. Seine Sommertriebe sind, wie gemeldet, purpurroth gestreift, und von überaus lieblichem Ansehen: die Augen groß, und auch diese roth geflekt und sich vor allen sehr auszeichnend. Die Blätter dunkelgrün, meist mit einem grünlich gelben irregulären Flek in der Mitte geziert, und die Blüthe groß, und meist schön pfirschblüthfarben. Es ist aber der Baum zum Brand geneigt, so bald er Mistdünger bekommt.

153) Der violette Apfel. Pomme violette.

Dieser Apfel ist selten, und wenig bekannt, man findet ihn auch in keinem pomologischen Werke beschrieben. Ich habe den Baum aus Frankreich erhalten. — Er ist ansehnlich groß, meist plattrund, viele aber auch

höher als dik, manche haben auch an der Blume Beulen oder Falten, und bringt der Baum seine Früchte oft in verschiedenen Gestalten. Inzwischen aber ist die Sorte sehr kenntlich: denn seine Grundfarbe ist durchaus schwarzroth, darüber aber ziehet die Natur einen so starken blauen Puder, als sonst bey keinem Apfel in der Maaße gefunden wird. Denn die stärkst bestäubte Pflaume hat keinen dichtern Staub als dieser Apfel, und weil denn die dunkelrothe Farbe etwas durchschimmert, so sieht er ganz violet aus. Das Fleisch ist weiß und mild, ziemlich saftig und zwar von gutem Geschmak, jedoch ganz ohne Parfüm, daß er also nur in den zweyten Rang kann gesezzet werden. Er wird bald eßbar, und hält sich bis Februar und zum Theil bis in May.

Der Baum treibt ziemlich gut, und ist überaus fruchtbar.

154) Der Silberling. Silverling.

Ein großer plattrunder, wohlgebauter, glatter, schöner Apfel, mit tief eingesenkter Blume: er hat nur bisweilen starke Röthe, wenn ein heißer Sommer ist, und die Früchte der Sonne sehr ausgesezzet hängen. Sein Fleisch ist milde. Von Saft ist er ungemein fein und lieblich, nur ist zu bedauren, daß er so bald passiret. Er reift im Dec. und Jan. — Zum zweyten Rang.

155) Der Bakapfel. Costard Apple.

Ein sehr guter Sommerapfel, zumal für die Küche. Er ist einer der größten, platt, weißgelb und roth gestreift und geflammt, an der Blume tief eingezogen. Sein Fleisch ist zart und mild, mit einem guten Saft, und vorzüglich zum Bakken rc. Reif im September.

Der Baum wird groß und fruchtbar.

§. 12.

Beschreibung verschiedener feiner Sorten von der Klasse der Spizäpfel und Länglichen.

Unter die Klasse der Spizäpfel sind sowohl die sehr spizzigen aufgenommen, die Manger parabolisch

lisch nennt, als auch die länglichen und alle, die gegen die Blume etwas verjüngt zulaufen, die bey ihm hyperbolisch heißen, wie auch die eyförmigen und ellyptischen.

Dazu gehören unter andern folgende vorzügliche:

156) Der Sommer-Taffetapfel. Pomme de Taffetas.

Ein schöner früher Apfel, der schon Ende Julius zeitiget. Gegen die Blume lauft er verjüngt zu. — Die Schale ist schön weiß, und so zart, als der feinste Taffet. Sein Fleisch ist mild, der Saft lieblich und der Geschmak sehr angenehm.

157) Der Hiefenapfel, Joppenapfel. Joopen. Rode Joopen. Roode Zuure Joopen.

Eine holländische Herbstfrucht, von mittelmäßiger Größe, länglich etwas eyförmig, meist schief gewachsen und etwas ekkig, übrigens glatt. Seine Farbe ist auf der Sonnenseite blutroth mit weißen Tupfen und gelb gestreift: auf der andern Seite und oben bey der Blume grünlich. Manche sind durchaus blutroth. Sein Fleisch ist zart und sein Saft sehr weinreich. Knoop sezt ihn in den zweyten Rang: eßbar im October und November. Wenn der Baum alt wird, so wird die Frucht auch inwendig roth, wie bey dem rothen Herbstkalvil. Der Saft ist nicht häufig, aber nicht unangenehm. Sein Geschmak gleicht ein wenig der Renette. — Der Baum blühet später als andere, daher trägt er alle Jahr häufig.

158) Der Zitronenapfel. Pomme de Citron.

Auch eine Herbstfrucht. (Man hat verschiedene Zitronenäpfel, als Winterfrüchte.) Er ist nicht lang und nicht platt: bey der Zeitigung schön gelb und bisweilen ein wenig röthlich gestreift. Sein Fleisch ist mürb und hat eine überaus angenehme Säure.

159)

159) Der Winterblumensüßer. Winter Bloem Soete. Winter goede Zoete.

Ein ansehnlich großer holländischer Apfel vom ersten Rang. Seine Blume liegt in einer regulären flachen Aushöhlung. Seine Schale ist glatt, gelblich, auf der Sonnenseite braunroth, und zuweilen überall fein gestreift. Sein Fleisch ist mild, süß, von einem sehr angenehmen Geschmak: eßbar im December und Januar.

Der Baum wird groß und macht ein gut Holzgewächs.

160) Der Blumensaurer. Weißer Ramboubau. Bloem-Suur. Blanke Rabauw.

Auch ein holländischer mittelmäßig großer platter guter Sommer- und Herbstapfel, mit einer meist seicht stehenden wolligten Blume, mit Falten umgeben, und einem sehr kurzen Stiel. Auf der Sonnenseite ist er stark roth geflammt, wie der Streifling, und auf der andern grünlichgelb mit rauhen Tupfen umgeben, manche aber ganz gelb. Er ist etwas uneben und zeigen sich öfters seichte Rippen. Sein Fleisch ist lokker, mehr süß als sauer und ein recht guter Tischapfel, wohlgeschmak und zart, obgleich ohne starken Parfüm. Er bekommt in ungünstigen nassen Jahren gerne inwendig Stippen, und die dikkesten, so die meiste Röthe haben, inwendig faule Flekken. Seine Reifezeit ist Anfangs September und dauert 8 Wochen.

Der Baum treibt gut, und trägt sehr fleißig. Der Blüthe schadet der Frost nicht leicht und ist sie sehr dauerhaft.

161) Der Prinzessenapfel. Princes-Appel (des Knoops).

Seine Größe ist mittelmäßig: die Gestalt länglich und eyförmig, jedoch sehr verschieden, mit einer kleinen etwas flach liegenden Blume. Seine Schale ist glatt, weißlich gelb und auf der Sonnenseite hellroth geflammt.

Das

Das Fleisch ist mild und hat einen sehr guten weinsäuerlichen Geschmak: lagerreif im November und hält sich bis Frühjahr. — Der Baum ist ganz außerordentlich fruchtbar, und daher besonders als Wirthschaftsapfel höchst schäzbar.

162) Der edle Prinzessenapfel. Princesse noble.

Dieses ist einer der besten Tafeläpfel und vom ersten Rang. — In der Gestalt und Farbe gleicht er viel dem vorhergehenden, nur sind viele schief gewachsen, doch ist er stets länglich und die Sonnenseite hat nicht so viele Röthe, aber oft viele Rostflekken. Sein Fleisch ist gelblich weiß, fein, weich und saftig und hat einen zukkerartigen Geschmak mit einem angenehmen Parfüm. Lagerreif im November und December.

Der Baum bekommt eine mittelmäßige Größe und ist sehr fruchtbar.

163) Der rothe Winter-Kardinalsapfel. Cardinal rouge.

Ein länglicher schöner Apfel, der spiz zuzulaufen scheint, aber an der Blume eine Fläche hat, die sich mit kleinen Fältchen umschließt. Seine Größe ist ziemlich ansehnlich. Die Schale hat eine schöne Rosenröthe mit durchscheinendem Gelb, mit bräunlichen, gelb eingefaßten Punkten besäet, und stärker rothe Streifen und Flammen. Die Blume zeichnet sich sehr aus; denn die vertroknete Blumenblätter sind sehr lang und stehen geschlossen gerade in die Höhe und sind spiz. — Sein Fleisch ist blendend weiß, zart, mild, voller Saft, süß und angenehm und hat einen kleinen Rosenparfüm: reif im December und hält sich bis Ende Februars.

164) Der weiße geflammte Kardinalsapfel. Cardinal blanc flammant.

Ein großer sehr guter wirthschaftlicher Winterapfel von platter Form mit starken flachen Rippen, tief eingesenkter Blume und kurzen Stiel. Die Sonnen-

nen-

nenseite hat einen Anflug von Röthe, übrigens ist er zitronengelb, hat feine graue Punkte und Rostflekken. Sein Fleisch ist etwas lokker, markig, doch voll Saft und von einem angenehmen Geschmak: zeitigt Anfangs November und hält sich bis gegen den Februar.

165) Der Schemkwel, Smaackwel.

Der Name ist holländisch und soll so viel heißen als: schmekt wohl. Der Apfel ist mittelmäßig groß: der Baum hat aber viele kleinere, rundliche, Früchte, und manche sind etwas höher als dik, bisweilen hökkerig. Seine Blume ist länglicht, sizt etwas vertieft und ist mit Falten umgeben. Die Haut ist grünlich gelb, ohne alle Röthe: dagegen hat er meist starke rauhe Flekken zumal um den Stiel und an der Blume und einige haben auch Spuren von Rippen. Sein Fleisch ist weiß, zart, fest, saftig, von einer feinen pikanten Säure und gutem Geschmak. Er taugt für die Tafel und für die Küche: wird schon eßbar im November und bleibt gut bis Ostern.

166) Der rothe Paradiesapfel.

Ein ganz dikrother Apfel von meist mittelmäßiger Größe, höher als dik, etwas verlohren zulaufend gegen die Blume, die regulär vertieft und in Falten stehet. Seine gleichförmige dikke Röthe, in welcher er mit starken weißen runden Punkten gleichsam gestirnt ist, wird unten um den Stiel und öfters an einer Seite herauf mit einer rauhen grauen Schale unterbrochen. Sein Stiel ist mittelmäßig lang, ganz roth und stehet mäßig vertieft. Das Fleisch ist zart, sehr fest, weiß, mit einer rothen Ader um das Kernhaus und auch inwendig an der Schale etwas roth: hat einigen Rosenparfüm. Er reift spät im December und hält sich lange. — Man hat mehrere Paradiesäpfel, die zur Kalvillen-Familie gehören.

167)

167) Der Winterfleiner *).

Ein schäzbarer Apfel, sowohl für die Tafel, als besonders für den wirthschaftlichen Nuzzen. Er ist groß, schön, glänzend gelb, höher als dik: die Blume geschlossen in einer regulären Vertiefung, und hat subtile Falten um sich. Der Stiel ist kurz. Seine Farbe wird bey der Zeitigung gelb, meist auf der Sonnenseite röthlich angelaufen, und hat einen starken Geruch. Sein Fleisch ist etwas grob und bekommt daher bisweilen Stuben, doch nur mehr von Zwergbäumen. Der Saft ist säuerlich süß. Die Kerne sind bey der Zeitigung los, und hellbraun. Er hält sich lange in den Winter hinein.

Der Baum wird groß und ansehnlich.

168) Der Sommerfleiner.

Dieser übertrifft an Schönheit und Pracht sehr viele Aepfel, und hat übrigens die Gestalt und den Geschmak wie der Winterfleiner, und ist eine wahre Zierde im Garten.

169 a) Der Feigenapfel ohne Blüthe.

P. Figue sans fleurir.

Es ist dieser Apfel ganz unrecht benennet: ohne Blüthe. Er blühet sowohl, als ein anderer Apfel; aber seine Blüthe und der Bau der Saamengefäße ist verschieden und sehr sonderbar. Er hat keine Blumenblätter, sondern die 5 grüne äußere Lappen, deren Spizzen roth, sind ganz dichte mit weißer Wolle umgeben, und bedekken den ganzen Kelch mit dichter Wolle. Anstatt der Blumenblätter, die sonst die Stempel und Staubfä-

den

*) Dieser Apfel, den Manger auch berührt, aber noch nicht gekannt hat, führt seinen Namen von einem Dorfe Flein bey Heilbronn und zu dessen Gebiet gehörig, deswegen er auch, obschon nicht viel in Flein selbsten, jedoch in derselben Gegend und überhaupt im Wirtembergischen ziemlich häufig) und sehr geschäzt ist. Man hat eine größere und kleinere Sorte dieses Apfels, und auch den folgenden Sommerfleiner. — Sie gehören eigentlich zu den Gülderlingen.

den umgeben, stehen inwendig 5 ganz kleine spizze eben so gestalte grüne wolligte Blättchen. Statt der Staubfäden, die bey andern Aepfelblüthen oben mit Nierchen behangen sind, die den Staub zur Befruchtung hergeben, stehet ein hervorragendes Büschgen von 14 hohlen Stempeln, welche oben eine Narbe oder längliche Mündung haben, die mit bräunlichen Franzen eingefaßt sind, als ob sie den Saamenstaub an sich hängen hätten. Je 2 und 2 Stempel führen zu einem Fach des Kerngehäuses, deren 7 sind, in jedem 2 Pünktchen von Kernen. Die 14 Stempel sind unterhalb, so weit sie von den Blättchen bedekket sind, auch ganz wollig. Wenn die Blüthe bis zur Befruchtung herbeygewachsen ist, so schliessen sich die äusserste 5 grüne Lappen von einander: die innern 5 kleine spizze Blättchen bleiben gerade um die Stempel stehen. Endlich vertroknet der Rand der Mündung der Stempel und sodann die Stempel selbst.

Der Apfel wird mittelmässig groß, länglich, oben etwas verjüngt zulaufend. Die Blume scheint doppelt, da die Frucht bemeldete Lappen und die wolligten Blättchen behält. Der Stiel wird kurz und dünne: die Schale gelb, glatt, mit feinen braunen Pünktchen, und auf der Sonnenseite mit einem rothen Anstrich. Das Fleisch ist gut, fest und zart, hat einen süßen Saft und angenehmen Geschmak. Die Fächer des Kernhauses sind enge und leer, und man findet selten einen Kern darin. Er ist lagerreif Ende Novembers und dauert bis Ende Decembers.

169 b) Der Zipliner.

Diesen Apfel führet nur Manger blos dem Namen nach an. — Seine Form ist Walzenförmig: Die Blume groß und etwas tief eingesenkt, ohne merkliche Rippen. Die Schale ist gelbgrünlich, und wird bey der Reife ganz gelb, und auf der Sonnenseite mit sehr schönen lakrothen Streifen bemahlt. Das Fleisch ist

ziemlich fest, sehr saftreich und der Saft süßsäuerlich und sehr erfrischend. Ueberhaupt hat er im Geschmak viel ähnliches mit dem Gräfensteiner und hat auch dessen Dauer. — Der Baum wächst sehr lebhaft, ja froh: seine Blätter sind groß.

170) Der Bohnapfel.

Dieser teutsche Apfel verdienet in den ersten Rang gesezzet zu werden, sowohl wegen seiner Güte für den Nachtisch und allgemeinen wirthschaftlichen Gebrauch, als auch wegen seiner vortreflichen Dauer und ununterbrochenen Güte. Der Ursprung des Namens ist nicht bekannt. Er ist um Ems, Wiesbaden und der Gegend zu Haus und macht allda einen Niederländischen Handelsartikel aus. — Seine Gestalt ist wie des Pigeons und Fleiners, länglich, und gegen die Blume verloren zulaufend: seine Farbe der Haut ist gelblichweiß, und bleibt kein Apfel leicht so weißlich bey seinem langen Lager als dieser: an der Sonnenseite ist er roth geflammt, wie auch um den Stiel herum. Sein Fleisch ist blendend weiß, zart, solid oder etwas fest, gewürzhaft, angenehm und von einem feinen Parfüm. Er giebt trefliche getroknete Schnizzen, die schön weiß sind, und im Dämpfen und frischen Kochen nicht zerfallen. Seine Eßbarkeit fängt im December an und dauert den ganzen Sommer durch bis an folgenden Herbst in voller Güte, das ihn sehr schäzbar macht. — Man hat noch eine Varietät von ihm, die etwas trokkener ist, aber von einem noch stärkern Parfüm und Anisgeschmak; wie auch noch eine größere Sorte.

Der Baum ist sehr fruchtbar, und macht starke Triebe.

171) Der leichte Mätapfel.

Dieses ist hier zwar ein bloßer wirthschaftlicher Apfel, der aber Verdienste hat. Er ist groß und läuft gegen die Blume verloren zu, auf der Schattenseite gelb, und an der andern stark roth und roth gestreift. Sein

Sein Fleisch ist lokker und leicht, giebt guten Wein: wird schon gegen Ende Octobers eßbar und hält sich bis Weihnachten.

Der Baum ist aber nicht nur ausserordentlich fruchtbar, daher er nicht groß wird, sondern seine Blüthe widerstehet auch vor allen andern Bäumen der ungünstigen Witterung, und gehet in keinem Jahre leicht leer aus. Sein Holzgewächs ist sehr gedicht, und taugen seine Kerne vornemlich zu Wildlingen, um stark treibende Sorten zu Zwerg darauf zu veredeln.

172) Der Siebenschläfer.

Ein ziemlich groser, länglicher goldgelber Apfel von der Gestalt des vorhergehenden und ist am Stiel breit, nach der Blume zu etwas spiz und hat flache Rippen. Die Blume liegt tief in einer sehr engen Höhlung. Die Haut ist fettig, hat hin und wieder graue und grüne Punkte und ist öfters an der Sonnenseite orangeroth angelaufen. Sein Geruch ist stark. Sein Fleisch ist sehr weiß, lokker, zart, von sehr angenehmem Geschmak und Parfüm. — Der Baum wacht um 4 Wochen später auf zum Blühen als alle seine Brüder, und erreicht dennoch mit den erstern seines Geschlechts seine Vollkommenheit und Zeitigung. Wegen seinem späten Erwachen und Blühen entgehet er vieler schädlicher Witterung zur Blüthezeit, und ist überhaupt ein sehr schäzbarer Baum. Die Frucht hält sich bis Mitte Decembers und giebt auch einen vortreflichen Wein. Der Baum wird nicht gar groß, und macht eine flache Krone.

173) Der Frühapfel. Pomme avant touts.

Unter den Sommeräpfeln ist er vorzüglich. Seine Gestalt ist länglich, conisch: ansehnlich groß. Seine Blume sizt vertieft, mit Hökern umgeben, die aber nur bis an die obere Wölbung reichen, und sich nicht über die Frucht ausdehnen. Die Schale ist grünlich gelb, auf der Sonnenseite schön roth. Das Fleisch ist mild,

mild, zart, hinreichend saftig, von einem sehr angeneh-men Geschmak. Er zeitigt mit den ersten Aepfeln, passiret aber bald, und wird alsdenn mehlig.

Der Baum macht einen starken Wuchs: hat rothe Sommerschosse, die denen vom englischen Kantapfel sehr ähnlich sehen.

§. 13.

Beschreibung einiger vorzüglichen Sorten von der Klasse der runden Aepfel, oder Kugeläpfel.

Wir begreifen darunter nicht nur ganz runde, sondern auch solche Aepfel, die manchesmal auch etwas weniges höher als breit, übrigens aber eben und glatt sind, und gleich dikke.

Darunter sind:

174) Der Frauenapfel. Vrouwtjes-Appel. Pomme de notre Dame.

Ein großer rundlicher glatter Apfel, grünlich gelb, und bisweilen hier und da mit braunen schwärzlichen Flekken besezt, von mildem Fleisch und ziemlich lieblichem Geschmak, jedoch ohne hohen Parfüm: reif im Februar und März. Vom zweyten Rang.

Der Baum treibt auch stark Holz und ist auch sehr tragbar.

175) Der Zimmetapfel. Soete Holaart *)

Ein feiner rundlicher Apfel, mit fast ebensizzender Blume, die einige kaum merkliche Fältchen um sich hat. Seine Größe ist etwas stärker, und runder, als des Goldpeppings, und seine Farbe hochgelb, mit braunen Punkten überall besäet. Roth hat er übrigens äußerst selten, wie ihn Knoop auf der Sonnenseite beschreibt, sondern hat überall eine sehr hohe, blendende Goldfarbe und

*) Heißt auch: Kaneel-Soete: Pomme de Canel: Binder-Soete: Soete Kant-Appel: Flamse Holeers: Hollarsen aus Flandern.

und sind auch sogar die vertrokneten Blumenblätter gelb. Der Stiel ist öfters etwas lang und zart, und hat eine sehr geringe, oft gar keine Vertiefung. In dessen Gegend spielt das Gelbe anfangs ins Grünliche, hernach ins Weißliche. Sein Fleisch ist röthlich gelb, fein, saftig und süß, nicht ganz ohne Parfüm. Er wird frühe reif, schon Anfang Septembers, und hält sich bis April, und ist Herbst- und Winterapfel zugleich.

176) Der rothe Zimmetapfel. Nach Henne: Wheelers Russet.

Der Apfel ist von runder etwas gedrukter Gestalt, und seine Blume geschlossen in einer geringen Vertiefung, mit Falten umgeben: der Stiel kurz und dünne: die Haut schmuzzig-gelb, auf der Sonnenseite stark braunroth, so sich um die ganze Frucht herumzieht: um die Blume grünlich gelb und am Stiel braungelb schattirt. Sein Fleisch spielt ins Gelbe. Der Saft ist nicht häufig aber fein und Renettenartig. Er reift im December und dauert lange. — Der Baum trägt alle Jahre.

177) Der Lothringer Rambur. Rothgestreifter Pfundapfel. Rambour blanc.

Ein sehr großer plattrunder Sommer- und Herbstapfel, der oft gegen 1 Pfund schwer wird, und öfters erhabene breite Rippen hat. Seine Blume stehet flach und in Falten, so wie auch der kurze Stiel in einer seichten Vertiefung ist. Die Schale ist hellgelb und auf der Sonnenseite besonders schön roth geflammt und punktirt. Sein Fleisch ist sehr weiß und lokker, und sein Saft säuerlich, und ist für die Wirthschaft sehr vorzüglich: zeitigt Anfangs Septembers und hält sich 6 bis 8 Wochen.

178) Der Hechtapfel. In England: der Lachsapfel. Pomme de Saumon.

Ein überaus schöner, großer und wohlgestalter Apfel, rund, bisweilen etwas höher: grünlich gelb mit

mit dunkelrothen Flammen auf der Sonnenseite. Sein Fleisch ist mild und hat einen starken Saft, der süßweinig und von sehr reizendem Parfüm ist. Eßbar vom Ende Novembers bis Ende Februars.

179) Das Seidenhemdchen. Syden Hemdje.

Ein fast ganz runder schöner großer Apfel vom ersten Rang, gewöhnlich 3 Zoll hoch und 3 Zoll dik, mit einer glatten zarten Schale, davon er den Namen hat, gelblich, und nur zuweilen blaßroth auf der Sonnenseite, von mildem Fleisch, angenehmem Saft und gutem Parfüm: lagerreif im November und December.

Der Baum macht ein feines Gewächs und ist ziemlich tragbar.

180) Der kleine violette Apfel. P. violette.

Ein kleiner, runder, glänzender, schwarzer Apfel in der Gestalt eines kleinen Borsdörfers: er ist so dunkelroth, daß er ganz schwarz aussiehet, nur um den Stiel ist er etwas heller roth. Der Stiel selbst ist ganz kurz und stehet in einer ganz kleinen Höhlung, so wie auch die Blume. Uebrigens ist er von keinem sonderlichen Werth; nur sein Aeußeres, seine Schwärze, macht ihn auffallend. Sein Reifepunkt ist Weihnachten.

181) Der schwarzbraune Mätapfel.

So bekannt dieser Apfel in hiesigen Gegenden ist, so selten ist er sonst, und findet man in keinen Pomologien eine Spur davon. — Es ist ein starker runder Apfel, bey der Blume etwas eingedrukt, mit einem kurzen Stiel in einer mäßig tiefen Höhlung. Er wird auf der Sonnenseite ganz schwarzbraunroth, hinten aber ist die Farbe ins Grünlichbräunliche vertrieben. Er bekommt auf dem Baum starken Puder oder bläulichen Duft. Sein Fleisch ist mild, weiß, und von einem sehr aromatischen Geschmak und reichlichen angenehmen Saft. Er wird zum Theil schon eßbar im November, und hält sich gut bis mitten in Sommer. Nicht nur als Tafelobst kann

kann er wenigstens im zweyten Rang stehen, sondern er ist auch zu allem wirthschaftlichen Gebrauch, zum Kochen, Schnizzen, Wein ꝛc. sehr vorzüglich. — Man hat verschiedene Varietäten von dieser Sorte, diese ist aber die beste.

Der Baum wird einer der allergrößesten unter den Aepfelbäumen, treibt starke Sommerschosse, hat schöne Blüthe, die außen rosenroth gefärbt ist. Nur hat sie den Fehler, daß sie sehr empfindlich auf die ungünstige Witterung ist und gar leicht Schaden nimmt.

182) Der spätblühende Mätapfel.

Dieser ist zwar weder so groß, noch von dem gewürzhaften Parfüm, wie der vorige, hat aber dennoch sonst viele Verdienste. Er ist zugleich Sommer- und Winterapfel. Ohngeachtet er etliche Wochen später blühet, als die andern Mätäpfel, und dadurch den Frühlingsfrösten allermeist entgehet, so wird er doch viel eher zeitig, und frühe eßbar, hält sich aber zugleich auch durch den Winter. Er ist gelb und roth gestreift. Sein Fleisch und Geschmak recht gut, und übrigens auch zu allem Hausgebrauch. — Der Baum ist der nemliche, wie der andere.

183) Der rothe Stettiner *).

Ein Apfel, der werth ist, daß man ihn recht häufig pflanzet. Er ist sowohl ein guter Tischapfel, als auch einer der vortreflichsten wirthschaftlichen Aepfel, und hat wesentliche Vorzüge. Er ist groß und ansehnlich, meist rund, einige an der Blume etwas eingedrukt: größtentheils dunkel und schwarzroth, bisweilen aber auf der Schattenseite hellgrün. In manchen Jahren bekommt er schwarze Flekken, wie Eisenflekken, so ihm aber nicht schaden. Sein Fleisch ist hart und fest, oder

*) Der Stettiner ist wegen seinem Werth und Dauer weit und breit bekannt, hat aber fast in jeder Provinz einen andern Namen. In Preussen heißt er der Annaberger: in Hessen der Glasapfel: in Schwaben der Bödigheimer. Sonst heißt er auch der Eisenapfel, der Roßokker.

oder vielmehr glasartig, daß man ihn nie eindrükken kann; nichts desto weniger ist er voll süßen und weinhaften Safts, und von treflicher Dauer, indem er sich vom December bis in den August in seiner vollkommenen Güte erhält. Zum Cyder ist er auch vortreflich.

Der Baum wird einer der allergrößesten und erreichet das höchste Alter: ist überaus fruchtbar und hält die härteste Witterung auch in seiner Blüthe aus, nimmt auch mit geringem Erdreich vorlieb. Seine Sommerschosse sind groß, glänzend, schwarzblau, mit vielen weißen Punkten und gegen die Spizze mit feiner Wolle gleichsam nur bestäubt: die Augen sind dik und breit, und die Augenträger hervorstehend: die Blätter groß, dunkelgrün, und fein gezahnt: die Blüthe groß und stark roth.

184) Der weiße Stettiner.

Dieses ist der nemliche an Form und Baum, und ziehen einige diesen jenem, andere jenen diesem vor. Er ist anfangs ganz hellgrün, wird aber im Liegen etwas gelblicher, und hat nichts Rothes. Er ist eben so schäzbar, als sein Bruder.

185) Der gelbe Stettiner. Doy 6

Dieser hat auch die Größe und Form des rothen Stettiners, nur daß er gewöhnlich schief und auf der einen Seite kürzer als auf der andern ist. Seine Grundfarbe ist schön Zitronengelb bey der Zeitigung und auf der Sonnenseite hochroth mit vielen zarten weißlichen Punkten, die unter der zarten Haut seyn zu scheinen, und hier und da auf der Oberfläche einige braune. Sein Fleisch ist fest und weiß, und bey der Reife etwas gelblich: hat einen säuerlich süßen, und sehr stärkenden Saft. Er hält sich bis wieder zur Erndte, und ist sowohl zum frischen Genuß, als zur Wirthschaft sehr gut. Der Baum ist sehr tragbar.

186) Der grüne Stettiner *).

Dieser ist noch vorzüglicher sowohl im Geschmak, der weinreicher ist, als auch in der Dauer, da er nie wie erstere stippig wird.

187) Der Sommer-Rambur. Rother Sommer-Rambur. Rambour d'été. Rambour rouge d'été.

Ein sehr schöner und großer Herbstapfel sowohl für die Tafel als Wirthschaft. Er ist platt, mit breitkantigen Rippen, einer flach sizzenden wolligten Blume und kurzem Stiel. Seine Schale ist gelb und auf der Sonnenseite schön carmosinroth mit wohlvertheilten Punkten. Das Fleisch ist lokker, saftig und von einem angenehmen süßen und dabey weinsäuerlichen Geschmak und einigem Rosenparfüm. Er wird im September vom Baum eßbar und hält sich 6 bis 8 Wochen.

188) Der weiße Paradiesapfel.

Ein sehr guter wirthschaftlicher Apfel, zugleich auch zum Nachtisch nicht zu verachten. Er gleicht in der Gestalt und Schönheit dem Borsdörfer, ist aber oft größer. Seine Sonnenseite pranget mit dem schönsten Roth, und ist übrigens wachsgelb. Sein Fleisch ist sehr weiß, saftig und ziemlich gut von Geschmak, aber ohne Parfüm. Er hält sich bis Ostern. — Nach dem Borsdörfer und dem Champagner Weinapfel macht er den besten Cyder: und die von ihm getroknete Schnizze werden schön weiß.

Der Baum wird einer der größten mit, und ist sehr fruchtbar: es hängen sich oft 3, 4 Früchte zusammen, und gewähret ein solcher Baum im Herbst dem Auge den reizendsten Anblik. Die Augen stehen an den Trieben nahe beysammen, und haben einen rothen Punkt.

189)

*) Dieser soll zwar eine andere Varietät als der weiße Stettiner seyn, ich konnte ihn aber noch nicht hinreichend untersuchen.

189) Der Streifling. Der Sträumerling.

Dieser brauchbare Wirthschaftsapfel ist fast überall bekannt. Er ist rundlichplatt von mittlerer Größe, gelb und ringsum roth gestreift. Sein Fleisch ist weiß, mild und hat vielen süßen Saft. Zuch Kochen und Schnizzen ist er sehr gut und giebt vielen Wein; er wird bald eßbar und hält sich bis Februar.

Der Baum wird auch sehr groß und alt, und ist einer der fruchtbarsten, dessen Blüthe auch gegen die Witterung dauerhaft ist. Seine Triebe sind groß: die Augen lang und die Blüthe blaßroth.

190) Der Champagner Weinapfel.

Dieser schäzbare Weinapfel ist dahier aus einem Wildling entstanden. Er ist so groß und rund, wie der rothe Stettiner, ganz roth mit schwarzrothen Streifen geflammt und überall mit starken weißen Punkten besäet. Die Blume stehet nicht tief, und sein Stiel ist kurz und stark. Sein Fleisch ist körnig und mild, und inwendig vom Kernhaus bis an die Schale mit rothen Adern durchzogen. Sein Geschmak ist nicht gewürzhaft, aber er giebt einen vortreflichen Wein, der nicht nur hochgelb von Farbe, sondern auch stark wird, und, wie der von der Champagner Weinbirn, müsirt.

Der Baum wird ansehnlich groß, dauerhaft und fruchtbar, und trägt fast alle Jahr.

191) Der Sibirische Waldapfel. Sibirischer Eisapfel. Pyrus baccata Linn.

Er gehört zwar weder zum Tafelobst, noch zum wirthschaftlichen, außer daß sein Wein zur Vermischung mit dem Birnwein trefliche Wirkung thun möchte; aber zu englischen Anlagen und Lustgärten ist er ein schöner Beytrag, indem nicht nur seine Blüthen ein einziges ganz herrliches Bouquet vorstellen, sondern auch seine schöne rothe Früchte sich so voll hängen, daß sich das Auge nicht satt sehen kann, und oft an einem Aestchen,

das Spannenlang ist, 20 bis 30 Aepfelchen hängen. Mit etwas Wein und Zukker gestoft, ist er ein trefliches Gericht. — Auch in die Waldungen würde er besser taugen, als unser einheimischer Holzapfel. Dieser ist viel herber und saurer als der Sibirische, und würde solcher dem Wildpret viel angenehmer seyn.

Die Frucht ist klein, von der Größe einer Baumnuß, und sehr schön roth und gelb. — Es erzeugen sich aus den Kernen, wodurch er fortgepflanzet wird, vier Spielarten: 1.) eine kleine fast ganz rothe: 2.) eine kleine fast ganz gelbe: 3.) eine etwas größere rothe mit vielem Gelb: 4.) eine eben so große, aber etwas mehr länglichte, roth mit vielem Gelb. Die dritte Spielart verliert bald, wenn die Frucht heranwächst, alles Ueberbleibsel von der Blume und bekommt an deren Statt ein ziemlich tiefes Grübchen: die vierte aber behält das vertroknete Ueberbleibsel von der Blume, und schmekt auch roh besser, als die drey erstern Spielarten.

192) Der Kirschapfel.

Der Pendant vom vorhergehenden, und ebenfalls wilder Apfel, der sich aus den Kernen fortpflanzen läßt. Beym ersten Anblik und ohne ihn am Baum zu sehen, hält man ihn für eine Kirsche, und hat die Größe einer Herzkirsche, hat aber Ekken und Beulen, und im Kleinen die Gestalt der rothen Kalville. Seine Farbe ist das schönste Carmosinroth, als man sehen kann, mit einem feinen blauen Staub, daß man ihn für eine Wachsfigur ansiehet. Der Stiel ist zart und lang, wie eine Kirsche und blutroth, aber tief eingesenkt. Die Blume verliert die dürren Blätter. Sein Fleisch ist gelblich weiß, süßsäuerlich mit nicht häufigem Saft und wird bald mehlig. Allermeist hängen 2, 4 und mehrere beysammen, wie meist die Kirschen. Im ökonomischen Gebrauch dient er ganz vortreflich zum Einmachen, und mit Wein und Zukker gestoft, ist er eine gar delikate Speise. Auch dienet er gut zu Cyder, Essig ꝛc. vor-

züglich

zugleich aber ist er eine Zierde in englischen Gärten. Er blühet und trägt voll.

Sein **Holz** macht ein Gewächs, wie die Birne, ist roth, dünne und glatt, mit weit aus einander stehenden ganz spizzen Augen. Das Blatt hat einen langen Stiel, ist schmal, sehr spiz und gegen den Stiel auch spiz: die jungen Blätter an den Trieben sind glänzend, wie Birnblätter, und die Triebe selbst schön kirschroth.

§. 14.

Von einigen noch nicht klassifizirten Sorten.

Da verschiedene edle und seltene Sorten theils noch nicht Früchte geliefert haben, und sie daher nicht zuverläßig in ihre Klassen und zu ihren Familien können geordnet werden, auch selbst manchen Sorten nicht wohl traue, ehe und bevor die Frucht vorhanden, theils mir manche von zuverläßigen Obstkennern nicht charakteristisch genug beschrieben worden, theils mit einigen Sorten selbst noch nicht einig bin, wohin sie gehören, und ob sie die ächten sind, — so wollte ich solche nur beyläufig anführen, bey den berichtigten aber und weiters angepflanzten auf die Beyträge verweisen, um den Raum zu schonen. Christ, Beyträge zur [illegible] 1797; Frankfurt 1802

193) Der **Lütticher Apfel**. Pomme de Liège. S. N° 238.

194) Der **Apfel von Sedan**. Pomme de Sedan. S. N° 285. und Beytr. S. 125.

195) Roi Très noble. Siehe N° 210.

196) Roos-Appel. **Platter Rosenapfel**. S. Beytr. S. 67.

197) Der **St. Ludwigsapfel**. P. de St. Louis. Siehe N° 276. und Beytr. S. 118.

198) Der **Mutterapfel**. S. Beytr. S. 130.

199) Der **Kürbisapfel**. (Von ansehnlicher Grösse.)

200)

200) Der Bosfelder Apfel. (Ueber 2 Jahre haltbar.)

201) Reinette Bellefleur. S. Beytr. S. 94.

202) Courtpendu franc.

203) Courtpendu plat. S. Beytr. S. 99.

204) König Jakob. S. Beytr. S. 89.

Grosse Bohnapfel? N 503? 205) Le gros Bon. (Hat olivengrünes Holz mit vielen weißen rauh anzufühlenden Tupfen besezt.)

206) Newington's Pippin.

Weiters angepflanzte edle Aepfelsorten:

A. Aus der Familie der Kalvillen.

a. Vollkommene Kalvillen.

207) Der Türkenkalville.

Siehe Beyträge zum Handbuch von 1802. Seite 55.

208) Der Belvedere. S. Beytr. S. 56.

209) Der englische Kalvil, der grüne Kalville. S. Beytr. S. 57.

210) Der Edelkönig. Roi trés noble. S. Beytr. S. 58.

211) Der rothe Herbstaniskalvil. Calvil d'Anis rouge d'Automne. S. Beytr. S. 59.

212) Gestreifter gelber Herbstkalvil. Calvil jaune d'Aut. rayé. S. Beytr. S. 60.

213) Braunrother Himbeerapfel. Framboise rouge. Danziger Kantenapfel. S. Beytr. S. 61.

214) Der Blumenkalvil. De Bloem-zoete Calville. Goede Kandy-zoete Calville. S. Beytr. S. 62.

215) Der gestreifte Sommerkalvil. Calvil d'été rayé. S. Beytr. S. 63.

216) Der rothgestreifte spizze Sommerkalvil. S. Beytr. S. 64.

B. Rosenäpfel.

217) Der Rosenpepping. Le Peppin Rose. S. Beytr. S. 65.

218) Der königliche Täubling. Le Pigeonnet royale. S. Beytr. S. 66.

219) Platter Rosenapfel. Roos - Appel. S. Beytr. S. 67.

220) Der kleine Favoritapfel. Pomme Mignonne. S. Beytr. S. 68.

221) Der Florentiner P. de St. Florent. Caillot-rosat. S. Beytr. S. 68.

222) Der Revalsche Birnapfel. Siehe vorn N° 41. und Beytr. S. 69.

223) Marmorirte Rosette, Sommerröschen. Rosette d'été marbré. S. Beyträge S. 71.

224) Der rothe Sommerrosenapfel. P. rose rouge d'été. S. Beytr. S. 72.

225) Der Seidenapfel. Cousinotte rouge d'été. S. Beytr. S. 73.

226) Der Tulpenapfel. Pomme tulipé. S. Beytr. S. 74.

C. Renetten.

227) Der Spanische Borsdörfer. S. Beytr. S. 75.

228) Der süße Borsdörfer. S. Beyt. S. 75.

229) Der Herbstborsdörfer. Früher, oder Sommerborsdörfer. S. Beytr. S. 76.

230) Die königliche Renette. Rein. royale. S. Beytr. S. 77. und oben S. 477.

231) Die Harlemer Renette. S. Beyträge S. 78.

232)

232) Die grüne Bandrenette. Die lange rothgestreifte grüne Renette. Rein. verte longue panaché. S. Beyt. S. 79.

233) Die kleine Casseler Renette. S. Beytr. S. 80.

234) Die Renette von Auvergne. Siehe Beyträge S. 82.

235) Die Ren. von Breda. S. Beyt. S. 82.

236) Renette von Damason. Rein. double de Damason. S. Beytr. S. 83.

237) Die Osnabrükker grau überzogene Renette. S. Beytr. S. 84.

238) Der Lütticher Apfel. P. de Liège S. Beytr. S. 85.

239) Die Lothringer grüne Renette. S. Beytr. S. 85.

240) Holländische Goldrenette. Der Goldmohr. S. Beytr. S. 86.

241 a) Die edle Nordische Renette. S. Beytr. S. 87.

241 b) Der König Jakob. S. Beytr. S. 89.

242) Die Zitronenrenette. Rein. de Citron S. Beytr. S. 89.

243) Die Forellenrenette. La Rein. tachété. S. Beytr. S. 90.

244) Die kalvilartige Renette. Rein. calvillé. S. Beytr. S. 99.

245) Die Carmeliter Renette. Rein. de Carmes. S. Beytr. S. 92.

246) Die Charakterrenette. S. Beyt. S. 93.

247) Die Bellefleurrenette. Der lange Bellefleur. La Rein. Bellefleur. S. Beyt. S. 94.

248)

248) Die Carpentinrenette. Der Carpentin. Rein. Carpentin. S. Beyt. S. 95.

249) Die pikotirte Renette. Rein. picoté. S. Beytr. S. 97.

250) Die punktirte Renette. R. ponctuée. S. Beytr. S. 98.

251) Der grüne platte Courtpendu. S. Beytr. S. 99.

252) Die rothe Parmänrenette. De rode Parmain Renet. S. Beytr. S. 99.

253) Die gestreifte Renette. Rein. rayée. S. Beytr. S. 100.

254) Der deutsche Käseapfel. S. Beytr. S. 101.

255) Die kleine graue Weinrenette. S. Beytr. S. 101.

256) Doppelter Zwiebelapfel. R. plat, le grand. S. Beytr. S. 102.

257) Die Marzipanrenette. S. Beyträge S. 102. und oben N° 64.

258) Rothe Herbstrenette. Rein. rouge d'Automne. S. Beytr. S. 103.

259) Gelbe Sommerrenette. Rein. jaune d'été. S. Beytr. S. 104.

D. Pepping.

260) Der Königspepping. Peppin royale. S. Beytr. S. 105.

261) Der rothe Fenchelapfel. Fenouillet rouge. Bardin. S. Beytr. S. 109.

262) Der graue Fenchelapfel. Fenouillet gris. Pomme d'Anis. P. de Raisin. Spice-Apple. Classen-Appel. S. Beyt. S. 106.

263)

263) Doppelter Fenchelapfel. Fenouillet gris le grand. Retel. S. Beytr. S. 107.

264) Gestreifter Fenchelapfel. Fenouillet rayé. S. Beytr. S. 107.

265) Marmorirter Sommerpepping. S. Beytr. S. 108.

E. Kanten- oder Rippenäpfel.

a. Mit ganzen Rippen.

266) Der Antillische Apfel. Incomparable des Antilles. S. Beytr. S. 110.

267) Gelber englischer Gülderling. Der Goldgülderling. S. Beytr. S. 111.

268) Grüner Kaiserapfel. P. Imperiale verte. S. Beytr. S. 111.

269) Der Alantapfel. S. Beytr. S. 113.

270) Der Adamsapfel. Evenbißapfel. S. Beytr. S. 113.

271) Der Bouteillenapfel. S. Beyträge S. 114.

272) Englischer Kantapfel. S. No 39. und Beytr. S. 115.

273) Der Probstapfel. S. Beytr. S. 116.

274) Der Frankenapfel. S. Beytr. S. 116.

275) Die gestreifte Violette. P. Violette rayée. S. Beytr. S. 117.

276) Der Ludwigsapfel. St. Louis. S. Beytr. S. 118.

277) Bunter Langhans. S. Beytr. S. 118.

278) Der Schleswigsche Erdbeerapfel. S. Beytr. S. 119.

279) Großer rother Herbst-Faros. Gros Faros rouge d'Automne. S. Beytr. S. 120.

280)

280) Rother Cardinalsapfel. Cardinal rouge. S. Beytr. S. 120.

281) Rother Sommerrambur. Rambour rouge d'été. S. N° 187. und Beytr. S. 122.

282) Weißer holländischer Käsapfel. Witte Kaasjes-Appel. S. Beytr. S. 123.

283) Der Wachsapfel. Weißer Taffetapfel. S. Beytr. S. 123.

b. Rippig an der Blume.

284) Der weiße Winter-Taffetapfel. Taffetas blanc d'hyver. S. Beytr. S. 124.

F. Plattäpfel.

285) Der Apfel von Sedan. P. de Sedan. Siehe Beyträge S. 125.

G. Spizäpfel.

286) Der Blutapfel. S. Beytr. S. 126.

287) Der birnförmige Apfel. S. Beyträge S. 127.

288) Kleiner Rheinischer Bohnapfel. S. Beitr. S. 128.

289 a) Doppelter rother Winter-Paradiesapfel. Dubbelde rode Winter Paradys-Appel. S. Beytr. S. 129.

289 b) Der Landgraf. Landgraf Carl. Carlsapfel. S. Beytr. S. 189.

290) Der Pfingstapfel. S. Beytr. S. 129.

291) Der zwiebelfärbige Apfel. S. Beyträge S. 130.

292) Drey Jahr daurender Mutterapfel. S. Beytr. S. 130.

293) Süßer Sommer-Kronapfel. Zoete Kron-Appel. Zoete Aagt. S. Beytr. N. 131.

294)

294) Der Spizberger. S. Beytr. S. 132.

H. Kugeläpfel.

IV. Aufl. 213 — 295) Der Weilburger. S. Beytr. S. 133.

296) Der Pastorapfel. S. Beytr. S. 134.

297) Doppelter weißer Paradiesapfel. S. Beytr. S. 134.

298) Non pareil. Old non pareil. S. Beytr. S. 135.

299) Der Fränkische Dauerapfel. Siehe Beyträge S. 136.

300) Der weiße Stettiner. S. Beytr. S. 136.

301) Gelber Herbst-Stettiner. S. Beyt. S. 137.

302) Der Schminkapfel. S. Beytr. S. 138.

303) Der Herbst-Violenapfel. P. Violât d'Automne. S. Beytr. S. 138.

304) Der Braunschweiger Milchapfel. S. Beytr. S. 139.

305) Der Virginische Apfelbaum mit wohlriechender Blüthe. Malus coronaria. Malus sylvestris Virginiana, floribus odoratis. S. Beytr. S. 140.

306) Der zweymal tragende Apfelbaum. S. Beytr. S. 140.

307) Der Apfelbaum mit gefüllter Blüthe. S. Beytr. S. 141.

Sorten, die noch nicht Früchte getragen.

308) Der rothe Normännische Kalvil. Calvil rouge de Normandie.

309) Calvil blanc à coté.

310) Der Gugummerapfel. P. de Concombre.

311) Der Orleanische Rambur. Rambour d'Orleans.

312) Der späte grüne Courtpendu. Courtpendu verte tardive.

313) Die Portugiesische Renette. Rein. de Portugal.

214) Reinette monstreuse, die französische, unterschieden von N° 44. dem englischen Monstrous of Windsor.

215) Die königliche Cousinette. Cousinette royale panaché.

316) Der Apfel ohne Schale. P. sans peau.

317) Der rothe Pfingstapfel.

318) Der Pfirsichapfel.

319) Die Mandelrenette.

320) Der Wiener Apfel. Manger schreibt von ihm, daß er unter den deutschen einer der vorzüglichsten seye.

321) Der rothe Kaiserapfel. Imperiale rouge.

322) Die kleine Renette. R. petite.

323) Der Brustapfel.

324) Die Pepping-Renette.

325) Der grüne Taubenapfel. Pigeon verd.

326) Der Herrnapfel, der teutsche.

327) Der Brasilienapfel.

328) Augustapfel aus Saamen. (Einer der allerbesten Sommeräpfel.)

329) Der Burgapfel. Der Beschreibung nach ist er 3 Zoll breit und 2 Zoll hoch, ganz gelb und von besonderer Güte, ein ganzes Jahr haltbar. — Der Baum ist sehr tragbar.

Zwey

Zweytes Kapitel.

Vom Birnbaum,

dessen Naturgeschichte, Erziehung, Fortpflanzung, Familien und Sorten.

§. 1.

Abstammung, Herkunft, Natur und Beschaffenheit des Birnbaums.

Daß der wilde Holzbirnbaum die gemeinschaftliche Mutter der großen Menge der Birnfamilien und ihrer unzähligen Sorten sey, ist eben so sehr zu bezweiflen, als daß alle edle Aepfelsorten vom Holzapfel herstammen sollen, und beziehe mich desfalls auf das, was im vorhergehenden Kap. §. 1. davon gesagt worden. — Die griechischen Naturlehrer schreiben, daß sie viele Birnsorten im Lande gehabt, besonders im Peloponnes. Theophrastus redet häufig von ihnen, als von einer hochgeachteten Frucht. Was die Römer betrifft, so zählte der Naturalist Plinius 35 Arten von Birnen, die bey ihnen bekannt waren, wovon viele den Namen ihres Geburtsorts, oder woher sie dieselben zuerst erhalten, führten, woraus erhellet, daß sie solche größtentheils aus Griechenland, Egypten, Syrien und Numantia bekommen haben. Noch haben wir, aus seinen Beschreibungen mancher Sorten zu urtheilen, verschiedene jener Sorten, wie die Pfundbirne, welche die Römer Libralis genennet, unsere weiße Butterbirne, ihre Lactea ꝛc. — Allein nun stammen unsere viele neuere Sorten nicht nur aus Frankreich, dahin freylich die erstern Verschiedenheiten aus Rom ge-

kom-

kommen, sondern auch unser Teutschland hat viele erzeuget, wie z. B. die Honigbirne, viele Arten von Muskatellerbirnen, Margarethenbirnen ꝛc., die Schweiz die gute Eyerbirne oder Bestebirne. Holland, England, Italien haben auch nicht wenige gute Sorten geliefert, und täglich werden nun neue Sorten theils aus den Kernen, theils durch die künstliche Fortpflanzung erzogen, und sind die Birnensorten weit zahlreicher und häufiger, als die Aepfel, so groß auch dieser Verschiedenheit ist.

Nach dem Pflanzensystem des Linne stehet der Birnbaum, nebst dem Apfel- und Quittenbaum in der IV. Ordnung der XII. Pflanzenklasse, Icosandria Pentagynia, mit 20 und mehr dem Kelche einverleibten Staubfäden und 5 Staubwegen: Pyrus (communis) foliis serratis, pedunculis corymbosis: Pyrus mit sägeförmig gezähnten Blättern und in Form eines flachen Straußes zusammengesezten Blumen, welche weiß und fünfblättrig sind und einen Fruchtknoten unter sich haben, der zu einer nach dem Stiel zu verlängerten und pyramidenförmigen Frucht wird.

Der Birnbaum ist ein grosser schöner Baum, der gerade in die Höhe steigt und seine Kronzweige majestätisch in die Luft strekket, so wie auch seine Wurzeln tief in die Erde gehen. Er wird 30 bis 40 Fuß hoch. Seine Blumen und Früchte kommen an besondern Fruchtaugen hervor, welche an den Enden und Seiten der 3, 4 oder mehrjährigen Zweige in grosser Menge hervorkommen, und welche nicht nur viele Jahre lang tragbar bleiben, sondern auch von Jahr zu Jahr immer tragbarer werden.

Der Birnbaum ist sehr dauerhaft und kann auch ein hohes Alter erreichen. Er leidet bey seiner Blüthe nicht so leicht als der Apfelbaum. — Sein Holz ist fest, sehr zart und fein und zum Stechen und Bildschnizzen überaus dienlich. — Er kommt nur in einem gemäßigten Klima gut fort, ein sehr heißes und trokkenes taugt für ihn nicht.

§. 2.

§. 2.

Erziehung und Fortpflanzung des Birnbaums.

Der Birnbaum verlangt ein trokkenes Land, tiefen Boden und warme Lage; im nassen und kalten kommt er nicht zu Kräften, und seine Früchte werden darin schlecht und unschmakhaft. Denjenigen Sorten, die aus warmen Ländern herstammen, muß man einen warmen Stand und südliche Lage geben, wenn sie butterhaft werden sollen. Die aus unserem Klima abstammende können schon etwas weniger Sonne vertragen und gut werden; aber jene machen eine Ausnahme von der Regel, die besonders bey den Aepfeln gilt, daß freystehende Hochstämme schmakhäftere und bessere, obgleich etwas kleinere Früchte tragen, als an Mauern und Wänden. Manche ausländische Sorten Birnen, zumal die mit schmelzendem Fleisch, können nur an mittäglichen Spalieren ächt erzogen werden, sonst arten sie aus und bekommen anstatt schmelzendem, brüchiges Fleisch.

Die Fortpflanzung der Sorten geschiehet nach der im I. Theil gezeigten Weise durch das Okuliren, Kopuliren und Pfropfen, die Erziehung neuer Sorten aber durch Aussäung der Samenkerne von edlen Sorten und zeigen sich die Merkmale an den jungen Stämmchen, daß sie in ächte und gute Art eingeschlagen, daran, wenn solche keine spizze Stacheln, dagegen starke große Blätter bekommen. — Daß man bey den verschiedenen Veredlungsarten keiner Wildlinge sich bedienen solle, die aus wilden Holzbirnkernen erzogen sind, vielweniger der Wurzelschößlinge von wilden Birnbäumen, noch auch von guten und zahmen Birnstämmen: — daß man von guten Wildlingen, die aus Kernen edler, im Baumschulregister angemerkter, Obstsorten erzogen sind, solche zu Grundstämmen erwählen solle, die der darauf zu veredlenden Sorte so viel möglich gleichartig sind ꝛc. ist oben auch erkläret, und wäre zu wiederholen überflüssig.

§. 3.

Von der Klassifikation und der systematischen Eintheilung der Birnfamilien.

Ist es um das systematische Ordnen der Aepfelfamilien ein niedliches und verwikkeltes Geschäft, so ist solches bey der der Birnfamilien unendlich schwer, das niemand erkennet, als der sich daran wagt. Nicht zu gedenken der babylonischen Verwirung, welche durch die ungeheure Menge von Provinzialnamen, (ja man kann wohl sagen: Lokalnamen, da fast ein jedes Dorf und Stadt wieder einen andern Namen einer Sorte beylegt), verursachet worden, so ist die Anzahl der Sorten so groß und häufig, und die Grenzen der Verschiedenheit ihrer Familien so unmerklich, daß uns die standhaften Familiencharaktere fast allermeist ganz verlassen, und ein wesentliches System darüber fast unmöglich fällt (denn ein solches nach der blos äußerlichen Gestalt, die auf einem und demselben Baum, besonders bey den Birnen, oft sehr mannigfaltig ausfällt, ist außerwesentlich). Manger hat sich unendliche Mühe gegeben, auch die Birnen nach ihren verschiedenen Gestalten einzutheilen. Allein als systematische Eintheilung (so groß und unverkennbar nüzlich sein Fleiß in diesem Fache vor allen auch gemahlten Pomologien ist), kann sie auch nur zu einer leichten Uebersicht des Obstliebhabers nicht gänzlich behagen. Monographien zu versuchen, und mit Unterdrükkung aller der vielen gleichbedeutenden verwechselten und durch einander geworfenen Benennungen einen einzigen allgemeinen Namen festzusezzen, wollte ich mir nicht herausnehmen; auch würde die Ausführung nicht so leicht seyn, als es für den Wunsch mancher Pomologen und Obstliebhaber wäre, da besonders die französichen Benennungen als die bekanntesten und verständlichsten von den Tafelsorten überall aufgenommen sind. Weil die meisten edlern Birnsorten zuerst in Frankreich gezogen worden, so ließen sich bis daher

solche am sichersten nach den Beschreibungen der französischen Obstlehrer beurtheilen und erkennen. Allein die Verwirrung reißt auch bey ihnen ein, und manche Sorten erhält man von daher von vielen nicht mehr ächt *).

Eine aufmerksame Untersuchung ihrer Verwandtschaften unter einander, eine getreue Darstellung der Sorten in Farben, nebst ihrer richtigen Klassifikation und Beschreibung ist nun freylich unumgänglich nöthig, die Obstlehre aus ihrer Verwirrung zu retten. — Was indessen die systematische Klassifikation der Birnfamilien betrifft, so habe noch zur Zeit nur eine Paar Familien aufgestellt, aber wenige ihre Kinder zusammen ordnen können. Die meisten Sorten sind nicht nur nach der Zeit ihrer Zeitigung und Eßbarkeit, sondern diese wieder nach ihrer innern Beschaffenheit, besonders ihres Fleisches, geordnet. — Die Beschaffenheit des Baums konnte, außer wenigen, nicht ferner beyfügen, um das Buch nicht zu stark zu machen: deswegen ich mich auch nur auf die vornehmsten meist bekannten und beliebten Tafelsorten einschränken müssen, und auf ganz wenige wirthschaftliche.

§. 4.

Schema der Birnfamilien.

I. Winterbirne.

A. Birne von schmelzendem oder butterhaftem Fleisch: Butterbirne, Schmalzbirne.

B. Birne von halbschmelzendem Fleisch.

C. Birne von zartem Fleisch ohne butterhaft.

D. Birne

---

*) Aus einem Schreiben eines Freundes und guten Pomologen aus Düsseldorf: „ich hatte Gelegenheit, die Unrichtigkeit in den „Obstsorten bey den neuern Pomologen in Frankreich zuerst bey „der Cuisse Madame, Colmar und Echasseria zu bemerken, „und wenn ich meiner Sache nicht ganz gewiß gewesen wäre, so „hätte mich der Franzos übertölpelt. Endlich meldete er zur „Entschuldigung: die Seinigen könnten etwas verbastert seyn. „— Die Beurré gris, Verte longue, Marquise findet man „in M.. nicht mehr original, auch die Ambrette.„ —

D. Birne von brüchigem Fleisch.
 a) Brüchig und mürb, oder halbbrüchig.
 b) Brüchig und hart.

II. Herbstbirne.

A. von schmelzendem Fleisch.
B. halbschmelzend.
C. zart, ohne butterhaft.
D. von brüchigem Fleisch.

III. Sommerbirne.

A. schmelzende.
B. halbschmelzende.
C. zarte ohne butterhaft.
D. brüchig.

IV. Familie der Russeletten.
V. Familie der Bergamotten.
VI. Blos wirthschaftliche Birnen, vorzüglichste Sorten.

§. 5.

Beschreibung der vornehmsten Sorten von der Klasse der Winterbirnen A. mit schmelzendem oder butterhaftem Fleisch: Butterbirne, Schmalzbirne.

Jede Birne hat ein sandiges Fleisch, selbst die in etwas, welche wir butterhaft oder schmelzend nennen *); nur werden bey solchen die Körnchen wegen

*) Die zungenfeinen Frankreicher machen zwar einen Unterschied zwischen zerfließend und schmelzend: lezteres heiße, wenn die Steinchen oder Körnchen auf der Zunge sanft empfunden werden, aber doch wie ein Schmalz zergehen; zerfließend aber, wenn sie gleichsam wie lauter Saft auf der Zunge liegen, und gar nichts von ihnen empfunden werde. — Ob nun schon dieser Unterschied einigen Grund hat, und manches Schmalz körnerig ist, jedoch die Zunge nicht inkommodirt, und diese Körnchen zergehen, dagegen die Butter ganz glatt ist, und völlig zerschmilzt, ohne etwas körniges dabey zu empfinden, wie z. B. die Beurré gris, die zerfließend und schmelzend zugleich ist, so beseitigen wir doch diese subtile Unterscheidung, um die Obstliebaber in keine

 Ver-

gen der Zartheit des Fleisches und der vollen Menge des Safts gar nicht empfunden, und liegen in lauter zerfliessendem Saft auf der Zunge. — Bey den meisten Obstliebhabern sind dises Tafelbirnen vom ersten Rang, obschon einige die von brüchigem Fleisch und starkem Parfüm ihnen vorziehen.

1) Die Königsbirne von Neapel. Présent royale de Naples. Royale de Naples.

Dieses ist eine kolossalische und zugleich köstliche Frucht, und wohl die allergrößte unter allen bekannten Birnen: auf ältern Bäumen wird sie zu anderthalb Pfunden schwer. Ihre Gestalt ist von oben bis weit über die Mitte dik aufgeschwollen und rundlich. Gegen den Stiel hin zieht sie sich schnell ein und macht eine kurze stumpfe Spizze, worin ein kurzer holziger Stiel stekt und mißt in ihrer Höhe 5 Zoll, und 5 Zoll 4 Linien in der Dikke. Die Blume sizt in einer flachen, stark ausgedehnten Vertiefung. Die Schale ist rauh und dicht, schmuzzig-gelblich, gewöhnlich ohne alle Röthe, um und um mit starken grauen Punkten dichte besäet, wobey noch überdies oft viele dergleichen rauhe braune Flekken hie und da, zumal um die Blume und bey dem Stiel befindlich sind. Ist aber der Sommer heiß, und die Birne stehet auf Quitten, so bekommen die besonneten Früchte wohl auch einen Carminrothen Anflug auf der Sonnenseite. Das Fleisch wird etwas grünlich weiß, schmelzend, mit süßem Saft und sehr angenehmen Geschmak. Allein nicht in jedem Klima und Lage; wenn sie nicht gegen Mittag

---

Verwirrung gerathen zu machen, und nehmen butterhaft, schmelzend und zerfließend für eins. Den mindern Grad von butterhaft und zerfließend, nennen wir halbschmelzend, da die Körnchen etwas empfunden werden, aber doch wegen überwiegendem Saft und Zartheit des Fleisches zugleich, der Zunge nicht unangenehm werden.

Uebrigens ist es nicht zu verstehen, daß alle folgende benannte Früchte in jeder Lage und in jedem Jahrgang butterhaft werden. Stehen die Bäume nicht in warmer Lage, oder war der Sommer kalt und regenhaft, so wird das Fleisch der Frucht nicht sonderlich schmelzend werden.

Mittag an einem warmen Spalier stehet, oder auch hochstämmig in einer warmen gedekten Lage, oder wenn ein ungünstiger kalter und nasser Sommer ist, so wird ihr Fleisch nicht butterhaft, sondern der Pfundbirn ähnlich, da sie alsdenn nur zum Kochen dienlich ist und auch dann vor der Zeit teig wird. Ihre Zeitigung fällt in März; man muß sie aber sehr lang am Baume hängen lassen. — Der Baum hat zwar guten Trieb und gesundes Holz, baut sich jedoch sperrhaft, macht starke krumme Sommerschossen, die grün und dichte mit weißer Wolle besezt sind und längliche nicht allzuhäufige weiße Punkte haben. Er wird bald tragbar. Das Blatt ist sehr characteristisch und zeichnet sich vor hundert Birnbäumen aus. Es ist fast rund, mit einer kurzen stumpfen Spizze, ungezahnt, von Farbe gelblich dunkelgrün, nicht nur unten mit starker weißer Wolle besezt, sondern auch oben auf der glänzenden Seite. Die Mittelrippe ist stark und erscheint weiß durch seine Wolle, die darauf liegt. Der Blattstiel ist zart und ¾ Zoll lang. Das Auge ist dik, steht sehr ab und hat hohe Augenträger.

* Dieser Baum wurde vor verschiedenen Jahren von dem Könige von Neapel, dem Herzoge von Wirtemberg für verehrte weiße Hirsche zum Gegengeschenk gemacht: daher man der Frucht dieses Baums jenen Namen beygelegt hat.

2) Die Sarasin. Sarasin *).

Dieser edlen und schäzbaren Birne sind 2 Sorten. Eine beschreibt der Pomologe du Hamel, und die andere führen die Kartheuser in ihrem Catalog an.

a. Die Sarasin der Kartheuser, Sarasin des Chartreux, die schon älter als die des dü Hamel's in Frankreich bekannt war, hat eine mittelmäßige Größe, und

*) Wahrscheinlich hat ihr dü Hamel diesen Namen zu Ehren des fleißigen Naturforschers Sarasin beygelegt, welcher als königlicher Leibarzt in Canada angestellet gewesen, von dem er sie vielleicht bekommen. Er gedenket öfters in seinem Werk über die Bäume dieses Sarasin, und rühmet, daß er seinem Fleiß viel zu danken habe.

4) Die vergüldete St. Germain. St. Germain doré.

Ist nicht so groß, aber erhabener von Geschmak: die Schale fast ganz mit Rost überzogen, wodurch das Gelbe beym Zeitigen durchscheint. — Uebrigens der Baum, wie jener.

5) Die Winterkönigin. La Reine d'hyver.

So heißt in England die gute Birne, die zuerst mit ihrem Provinzialnamen Ratingerbirn benennet worden. — Sie hat in ihrem Parfüm ꝛc. außerordentlich viel Aehnlichkeit mit der St. Germain, und könnte ihre Schwester heißen: Holz und Blatt aber gleicht völlig der Chasserie. Ihr Fleisch aber ist oft sandig, zumal stark um das Kernhaus. Sie hat einen köstlichen Geschmak und süßen Saft. Ihre Gestalt ist sehr unbestimmt, und kein Birnbaum macht so verschiedene Formen, als dieser: kleinere, größere, gelb mit grauen Punkten, theils mit wenig Rostflekken, theils mit vielen, theils ganz rostfarbig. Diejenigen, so regulär gewachsen, sind birnförmig, oder meist der St. Germain ähnlich, manche kleinere der Chasserie. Viele sind schief gewachsen, die Blume und der Stiel auf der Seite. Der Stiel ist theils ganz kurz, theils mittelmäßig lang, theils mit einem Absaz. Die Schale ist goldgelb mit grauen Punkten, einem am andern, meist aber halb mit Rostfarbe überzogen und hie und da einen Eisenflekken. Uebrigens ist die Schale dik und sandig, wie der St. Germain. Die Kerne sind hellröthlich braun. Sie ist eßbar vom Ende Novembers bis in Februar und März.

6) Die Virgouleuse, auch Paradiesbirne genannt. Virgouleuse *).

Eine der ältesten in Teutschland bekannte, aber köstliche, ansehnliche Birne, pyramidenförmig. Ihre

---

*) Ein Dorf in Limousin; da sie die Marquise von Chambert gezogen und nach Paris gebracht hat, deswegen sie auch Chambrette genennet wird. Sie heißt auch in andern Provinzen Bujalef und Poire de glace.

größte Breite hat sie in der oberen Hälfte ihrer Länge nach der Blume zu, von da sie sich kurz zurundet, und ihr eine etwas bauchigte Gestalt giebt. Die kleine Blume sizt oben auf einer kleinen ungleichen Fläche, in einer geringen Einsenkung. Gegen den Stiel fällt die Birne etwas mehr ab, und zieht sich ins Länglichte, und schliest dann mit einer etwas stumpfen gerade aus gehenden Spizze, an welcher sich ein ziemlich starker Stiel von fast 1 Zoll Länge befindet, der immer etwas auf der Seite steht, und wie hinein gestekt aussieht. Sie mißt 3 ½ Zoll in der Länge und 2 Zoll und 3 Linien in der Breite. Die Farbe ist, wenn sie vom Baume kommt, grün, wie die lange grüne Winterbirne, mit der sie etwas ähnliches hat, wird aber im Liegen, und wenn sie sich ihrer Zeitigung nähert, gelber, und ist mit vielen kleinen schwarzbräunlichen Punkten besäet. Um die Blume herum haben die meisten rauhe graue Flekken. Die Schale ist etwas dik. Das Kernhaus länglichtrund und mit Steinen besezt. Das Fleisch ist weißlichgelb, butterhaft und voller Saft, von einem süßsäuerlich erhabenen nachdrüklichen Geschmak und sehr angenehmen Parfüm. Sie wird schon im November eßbar, dauert bis in März und ist eine der besten Winterbirnen zum frischen Genusse; sie muß aber so spät, als möglich vom Baum kommen, zu frühe abgenommen, werden sie welk und unschmakhaft. Für fremden Geruch auf ihrem Lager muß man sie sichern: keine Birne nimmt so gerne einen üblen Geschmak an. Sie lieben keine starke Sonnenhizze, davon sie Spalten und Rizzen bekommen. Feuchter Grund und nasse Sommer machen sie auch unschmakhaft.

7) Die rothe Winterbutterbirn. **Beurré rouge d'hyver.**

Eine gar vorzügliche gute Birne. Ihre Größe ist ziemlich ansehnlich und ihre Gestalt vollkommen pyramidalisch mit einer etwas eingesenkten Blume, die den Blätterrest verliert, und einem außerordentlich kurzen mit

mit Fleisch stark bewachsenen Stiel, der auf der Spizze der Birne stehet. Die Schale ist durchgängig einfarbig und von ausgezeichnetem Ansehen: nicht eigentlich roth, sondern wie matt gearbeitetes röthliches Gold, daß sie jedoch ihren Namen billig trägt. Ihre Schale (oder vielmehr Haut) ist überaus zart und dünne, wie Taffet. Wenn man sie bey starker Reife abziehet, so ist das das äußerste Fleisch gelb, weiterhin aber weißer. Es ist höchst schmelzend, wie Beurré gris und delikat, von treflichem Parfüm. Die Kerne sind gelblich, hell bräunlich oder röthlich. Sie verdient einen vom allerersten Rang unter den delikatesten Butterbirnen: reif Ende Novembers.

8) Die Silvansbirne. Sylvange d'hyver.

Eine in Frankreich sehr geschäzte und unter die besten Winterbirnen gesetzte Frucht. — Sie ist groß, lang, conisch, gegen den Stiel etwas eingezogen und am Stiel stumpf: von eingesenkter Blume und Stiel, der kurz und dik ist. Ihre Schale ist grün und wird auf einer Seite etwas weniges braunröthlich, mit grauen Punkten besäet. Ihr Fleisch ist schmelzend, voll süßen Safts, aber um das Kernhaus sandig, bisweilen steinig, wie die St. Germain und gleicht ihrem Fleisch und Parfüm vollkommen und ist schäzbar vom ersten Rang. Reift im Jan. und hält sich bis in May.

9) Die englische Winterbutterbirne. Beurré d'Angleterre d'hyver.

Eine sehr trefliche Birne: ansehnlich von Größe: fast birnförmig: die Blume flach liegend: von Farbe grünlich gelb: das Fleisch weiß, ganz schmelzend, von treflichem Geschmak: der Saft süß und angenehm: eßbar im Februar und hält sich bis Ende März und länger, nachdem der Jahrgang ist.

10) Die Dauphine oder Lansac, auch Satin genannt.

Eine mittelmäßig große, meist runde, bisweilen etwas platte Birne: das Auge ist seicht eingesenkt: der Stiel

Stiel gerade, dik, etwas lang, an der Frucht fleischig: die Haut glatt, gelb, bisweilen mit Rost: das Fleisch schmelzend: der Saft gezukkert, aromatisch, etwas bisamhaft, und von erhabenem Geschmak: reif Ende Oktober und eßbar bis Januar. — Die, so eine rostige Haut haben, pflegen die besten zu seyn.

11) Die Marquise.

Eine grosse, schöne, köstliche Birne, die öfters 3 Zoll Länge und über 2 Zoll im Durchschnitt hat und im frischen fetten Boden wird sie noch größer. Auge und Stiel ist etwas eingesenkt: der Stiel lang, sehr krumm: die Schale grün, zuweilen mit etwas Rost überzogen: stark punktirt: wird ziemlich gelb beym Zeitigen; die aber auf dem Lager nicht gelb werden, sind schlecht. Das Fleisch ist schmelzend, mit angenehmem sehr erhabenem Saft: eßbar im Nov. und Dec. — Stehet der Baum in keinem guten Boden, so wird die Frucht nicht zum besten. Er treibt stark, und muß man ihm daher im Schnitt anfangs viel Willen lassen.

12 [a]) Die Colmar. Die Manna-Birn.
Colmar. Poire Manne.

Eine überaus grosse, der Winter-Bon Chrétien ähnliche trefliche Birne: mit stark eingesenktem Auge, kurzem eingebogenen Stiel, der öfters in einer tiefen mit Beulen umgebenen Aushöhlung stehet. Bisweilen hat die Frucht vom Auge bis an den Stiel, eine Rinne oder seichte Vertiefung. Die Schale ist rauh, grün, mit schwarzen kleinen Punkten, aber auf dem Lager wird sie schön gelb. Das Fleisch ist etwas gelblich, sehr fein und butterhaft: der Saft ist sehr gezukkert, erhaben und lieblich: eßbar vom Jan. bis März. — Man muß sie nicht essen, sobald sie anfangen gelb zu werden, sie sind erst gut, wenn sie sich oben neben der Blume etwas eindrukken lassen: doch werden öfters einige frühe eßbar. — Bey Hochstämmen wirft der Wind die schwere Frucht leicht ab. Wenn ein Spalier nur bis 10 Uhr die Sonne hat, so ist es ihm genug.

12 b)

12 b) Die hochfeine Colmar. Poire Passe superfine.

Diese hat zwar noch nicht Früchte getragen, soll aber eine ganz vortrefliche Butterbirne seyn, deren Fleisch auf der Zunge schmilzt, und Mitte Januar eßbar wird. (S. Deutscher Obstgärt. I. Bd. S. 166.

13) Die Jagdbirne. Die Chasserie. Besi de Chasserie.

Sie gleichet an Gestalt bald einer kleinen Zitrone, bald einer Eyerbirne, zumal die größern, (deswegen sie auch unter dem Namen der Winterbestebirn oder Wintereyerbirn dem gemeinen Mann hiesiger Gegend bekannt ist). Weder die Blume noch der Stiel sitzt in einer Vertiefung. Die Schale ist rauh und goldgelb von Farbe bey der Lagerreife, mit grauen Punkten durchaus besäet. Das Fleisch ist schmelzend, in guten Jahren aromatisch, der Saft sehr erhaben, süß und köstlich, aber in kalten nassen Sommern ist der Geschmak grusicht. Sie ist eßbar gegen Weihnachten, manchmal schon im Nov. und hält sich öfters bis Febr. Bisweilen passirt sie schon gegen die Mitte des Jan. Sie muß nicht frühe vom Baum genommen werden.

14) Die Ambrette. Ambrette.

In die Beschreibung dieser Birnsorte sind bey den Pomologen Widersprüche gekommen, weil sie zwey Varietäten hat, die man aus Quintinye muß kennen lernen, nemlich die Ambrett mit Dornen und die Ambrett ohne Dorne.*) Beyde Varietäten hat du Hamel, der zwar ein großer Gelehrter, aber nicht Gärtner, wie Quintinye war, in seiner Beschreibung vermenget.

a. Die

*) Quintinye nennet die Ambrett mit Dornen nur gewöhnlich Ambrette ohne Zusaz avec epines; aber bey der andern Varietät sagt er: Ambrette sans epines.

a. Die Ambrett mit Dornen, Ambrette aveo epines: auch Trompe-Valet, Belle Gabrielle genannt, — ist fast rund, der Chasserie ähnlich, doch oben mehr platt und die Blume vertieft, gewöhnlich 2 Zoll dik und hoch. Doch ist ihre Gestalt nach Beschaffenheit des Baums verschieden. Bey hochstämmigen und alten Bäumen ist sie mehrentheils verlängert und etwas birnförmiger, als bey jungen und vollsaftigen, bey denen sie mehr rund ist, und der Sucré-verd ähnlicher, womit sie auch bisweilen verwechselt wird. Ihr Stiel ist gerade und ziemlich lang: die Schale rauh, dunkelgrün und allenthalben mit großen grauen Dupfen besäet, die ins Röthliche fallen. Ihr Fleisch ist etwas grünlich, sehr fein, schmelzend und hat einen zukkerhaften vortreflichen Saft mit einem sehr angenehmen Parfüm. In ihrem geräumigen Kernhaus befinden sich schwarze Kerne. Sie ist eßbar im Nov. Dec. und Jan. — Der Baum macht nicht nur sehr starke Triebe, (deswegen man ihme bey dem Schnitt anfänglich vielen Willen lassen muß,) sondern er macht auch vieles und dichtes Holz und zwar mit dornichten Zweigen. — (Es sind aber die Dorne oder Stacheln, so einige Birnsorten haben, von zweyerley Art: einige haben spizze stechende Dorne, wie die Hoyerswerder grüne Zukkerbirn, die Poire de forêts oder Grise bonne ꝛc., andere haben nur kleine, kurzze strakke Aestchen, die zwar auch mit dem Zweige einen rechten Winkel machen, aber nicht so spiz und scharf sind, und daher nicht so leicht verwunden, wie die Chasserie, de la Motte ꝛc. und sind nur hauptsächlich kurze Jahrestriebe, an dem vorjährigen Holze, an denen nur wenige platte Augen sich befinden, die spiz zugehen. Doch sind die von der Ambrette viel stärker und länger, und das an der Spizze stehende starke Auge ist kurz und sehr spizzig, so wie auch überhaupt die Blüthenknospen dieser Ambrette eine ausgezeichnete Gestalt haben, indem sie sehr kurz, dik und rund sind, und sich in einer kurzen Spizze endigen. — Uebrigens ist

ist diese Birnsorte auf Boden und Stamm überaus empfindlich, und daher von äußerst verschiedenem Geschmak, und wenn man sie zu lange auf dem Baume hängen läßt, so nimmt sie gerne bey der Lagerreife eine goldgelbe Farbe an, und ist alsdann eine trokkene und gar nicht sonderliche Frucht. Daher es auch kommen mag, daß ihr Quintinye die Chasserie vorzieht, ja sie sogar der Epine d'hyver nachsezt, worin er ihr aber zu kurz thut, obschon die Epine d'hyver in einem warmen trokkenen Boden sehr gut wird, und einen überaus angenehmen muskatellartigen Geschmak und keine Steine bekommt, jedoch ist sie nur halbschmelzend, und es fehlt ihr das liebliche Süßweinliche nebst dem Schmelzenden, das die Ambrette avec épines hat.

b. Die Ambrette ohne Dorne. Ambrette sans épines. Diese ist bisher von wenigen Gärtnern und Pomologen in Teutschland unter ihrem rechten Namen gekannt. Sie ist eine überaus schöne und wohlschmekkende Wintertafelbirne, hellgrün bey ihrer Reife, und nach ihrer Gestalt länglich, aber bei der Blume breit, nicht so groß als eine sucré verd, und hat bisweilen hie und da braune Flekken, ist aber durchgängig getüpfelt. Ihr Stiel ist geradeaus stehend. Ihr Fleisch ist auch etwas grünlich, fein und zerfließend: der Saft gezukkert, erhaben und vortreflich, wenn die Witterung und der Boden günstig ist. Sie dauert bis in den December, und also nicht so lange als die Ambrette mit Dornen. Wenn sie aber in ihrem rechten Reifepunkt genossen wird, so übertrifft sie jene mit Dornen an Feinheit und Geschmak, den man mit einer guten Bon Chrétien vergleichen könnte, der aber durch das völlig zerfließende des Fleisches sehr erhöhet wird. Allein dieser rechte Reifepunkt ist bald vorüber: die Birne wird dann allzuweich, und der Saft verliert sein Pikantes. — Was du Hamel von Holz, Blatt und Blüthe der Ambrette ohne Dorne sagt, ist richtig. — Der Baum macht kürzere Triebe, die hellgrün im Schatten und graulich

lich auf der Sonnenseite sind, da die von der Ambrette mit Dornen dunkler von Farbe sind: so wie auch dieser Augen weniger stark, mehr platt und nicht so dichte beysammen stehen als bey der Ambrette ohne Dornen. Ihr Blatt ist mittelmäßig groß, ungezahnt, rinnenförmig gebogen und die Rippe macht einen Bogen unterwärts, das sie mit der andern Sorte gemein hat. Der wesentliche Unterschied aber dieser beyden Sorten ist, daß die Ambrette ohne Dorne gänzlich aller Dornen ermangelt, und keine unvollkommene Zweige treibt, die Blütheknospen zu tragen fähig werden sollen; übrigens ist ihr Holz zärtlicher gegen die Kälte, als der Ambrette mit Dornen, die der heftigsten Kälte trozzet.

15) Die Muskatellerbirn von Mez. Muscat de Mez.

Eine sehr köstliche Birne: plattrund: mit tiefstehender Blume: mittelmäßig langem und dikken, nicht eingesenktem Stiel; roth auf der Sonnenseite und weißlichgrün auf der andern, so aber beym Zeitigen gelb wird: von schmelzendem Fleisch: zukkersüßem und angenehmen herrlichen Saft. Der Baum macht schön braunrothes Holz und lange Sommertriebe: bringt aber oft bey schlechter Jahreswitterung steinigte und Krüppel. Das Messer kann sie nicht gut leiden, und ist auf Hochstämmen tragbarer.

16) Die teutsche Muskatellerbirn. Muscat Allemand.

Ist eine schöne große Frucht, pyramidenförmig, mit kleiner Blume, in einer seichten Aushöhlung: ziemlich langem, nicht eingesenkten, etwas gebogenen Stiel: grüner Schale, an der Sonnenseite bräunlichroth, bey der Reife schön roth und gelb: das Fleisch schmelzend und delikat, voll erhabenen Safts: edlem Muskatellergeschmak: eßbar im März und haltbar oft bis in May. Der Baum ist tragbar: taugt nicht auf Quitten.

17) Die grüne Zukkerbirn. Sucré-verd.

Eine sehr gute, mittelmäßig große, rundliche Birne, mit etwas eingesenkter Blume, kurzem dikken Stiel: glatter, stets grüner Haut, schmelzendem Fleisch, um das Kernhaus etwas steinig: zukkersüßem etwas aromatischen Saft: eßbar im November und haltbar oft bis in Januar.

18 a) Die lange grüne Winterbirn. Verte longue d'hyver.

Eine ansehnliche Frucht von birnförmiger Gestalt: vorstehender Blume: langem Stiel: grüner, mit grauen Punkten besetzter unebener, jedoch glatter Schale: schmelzendem Fleisch: zukkerhaftem Saft mit vielem Parfüm: eßbar im December, Januar und Februar, und hält sich oft auch länger. —

18 b) Die Hildesheimer Winterbirne.

Diese gute und edle Frucht gleicht in Größe und Gestalt der Crasann Bergamott, hat einen langen krummen Stiel: eine kleine, in flacher Vertiefung befindliche Blume: ist bey der Lagerreife gelb, von starken braunen Punkten rauh anzufühlen. Ihr edles Fleisch ist voll des köstlichsten Saftes und kommt der St. Germain an Güte nahe: eßbar vom Nov. bis Merz. — Der Baum macht eine gedrukte sperrige Krone, ist aber sehr volltragend; und ohngeachtet im Sommer viele Früchte von Insekten beschädiget werden, und auf dem Baume faulen, so erhält man doch reichliche Früchte.

19) Die gute Luisenbirne. Luise-Bonne.

Eine schöne große lange Birne, gegen den Stiel verloren zulaufend, gleicht der St. Germain ziemlich, ist aber oben runder und nicht ungleich. Die Blume steht fast der Frucht gleich: der Stiel ist kurz, an einigen etwas eingesenkt: die Schale zart, dünn, dunkelgrün, fein punktirt, und wird bey der Reife weißlich. Das Fleisch wird in gutem Boden schmelzend:

der

der Saft häufig, süß, mit einem angenehmen Parfüm erhaben. Die Früchte sind an einem Baum in der Größe sehr verschieden, und nehmen auf dem Lager leicht einen fremden Geruch an. Die kleinsten sind die esten, und halten sich auch am längsten: eßbar im November und December.

20) Der Winterdorn. Epine d'hyver.

Woher der Name, ist unbekannt. Der Baum hat keine Dorne. — Die Frucht ist mittelmäßig groß, birnförmig: die Blume stehet fast der Frucht gleich: der Stiel ist kurz, dik und oben fleischig: steht bisweilen mit Beulen umgeben. Viele haben eine flache Furche vom Kopf bis an den Stiel. Die Haut ist glatt, weißlichgrün, und bey der Reife wenig gelb: das Fleisch schmelzend und delikat: der Saft süß, von einem angenehmen Parfüm: reif im Nov. und haltbar bis Ende Januars.

21) Das Winterwunder. Die kleine Oin, Merveille d'hyver, Petit Oin. *)

Eine mittelmäßig große Frucht: von Gestalt viel der Sucré verd ähnlich: Blume und Stiel stehen hervor: oben rundlich, und unten etwas mehr verloren abrund: der Stiel dünn, zuweilen ziemlich lang, etwas gebogen. Die Schale rauh, grün, fein getüpfelt: fällt bey der Reife sehr wenig ins Gelbliche: das Fleisch sehr schmelzend, von einem gezukkerten Saft und feinen Parfüm: eßbar vom November bis December und oft länger. Sie muß lange am Baum bleiben, guten troknen Boden und Lage haben. Man hält den Baum rathsamer hochstämmig als zwerg.

22) Die Vorzügliche. Passa-tutti. Passe toutes.

Eine italienische Frucht mittelmäßig groß: stumpf birnförmig, und hat ringsum Spuren von flachen Rip-

*) Heißt auch die Marzipanbirne: Bouvar: Rousset d'Anjou: auch Merveille d'Automne.

pen, besonders um die Blume, die eingesenkt ist, und sehr klein, und mit der Zeit die vertrokneten Blumenblätter verlieret. Der Stiel ist mittelmäßig und stehet in einer kleinen Vertiefung. Ihre Schale ist grünlichgelb, ganz mit grauen Dupfen besäet und häufig am Stiel mit einem grauen Flek, auf der Sonnenseite etwas schwach braunröthlich angelaufen. Das Fleisch ist treflich schmelzend, zwar etwas sandig, aber doch wenig fühlbar. Der Geschmak und Parfüm ist besonders angenehm und delikat. Reift Ende Novembers und hält sich 6 Wochen.

23) Die Winterfürstenbirn. Prince d'hyver.

§. 6.

Beschreibung der vornehmsten Sorten von Winterbirnen B. mit halbschmelzendem Fleisch.

Diese haben zwar bey dem frischen Genuß viel butterhaftes: die im Fleisch befindliche Körnchen aber lösen sich nicht ganz auf der Zunge auf, und werden nicht ganz unfühlbar, sondern lassen etwas körniges oder ein Mark zurük. das jedoch wegen überwiegendem Saft der Zunge nicht unangenehm fällt, und nur ein minderer Grad von Butterhaft ist.

24) Der Wildling von Chaumontel. Die Winterbutterbirn. Bezi de Chaumontel. Beurré d'hyver *).

Eine große, der Winter-Bon Chrétien ähnliche, pyramidenförmige Frucht, wiewohl sich unter einander oft sehr ungleich: mit einer tiefliegenden mit Beulen umgebenen Blume: sehr kurzem, am Ende dikken, in einer kleinen unebenen Aushöhlung stehenden Stiel. Die

*) Sie stammt aus dem Ort Chaumontel, wo der erste aus einem Kern entstandene Baum von 100 Jahren her noch stehet. Bey uns wird sie nicht beurré, und schon in Paris ist sie nur halbschmelzend.

Die Farbe der Schale ist anfänglich grüngrau, oder grün mit grau überzogen, und bräunlich auf der Sonnenseite: bey der Lagerreife aber wird das Grüne rothgelb, und das Graue wie mattes Gold und auf der Sonnenseite roth durchscheinend. Das Fleisch ist halbschmelzend, bey einem günstigen warmen Sommer aber, und besonders, wenn der Baum mehrere Jahre bekommt, wird die Frucht auch bey uns ganz schmelzend und eine wahre Beurré, voll von süßen gezuckertem trefflichem Saft und erhabenen Geschmak; eßbar Mitte December und hält sich bis Ende Februar. — Der Baum macht ein starkes Gewächs und gedeihet auf Wildling und Quitten. Seine Sommertriebe sind stark und groß, an jedem Auge etwas gebogen, durchaus braun, auf der Schattenseite grünlichbrau, mit langen röthlichen Punkten besezt und scheinen runzlich. Die Augen sind schwarzbraun, breit, kurz und spiz und liegen an: die Augenträger sind breit, rippig und nicht hoch und haben schmale Afterblättchen. Das Blatt ist länglich, etwas rinnenförmig, schön grün, glänzend, stark und spiz gezahnt.

25) Der Wildling von Caissoy. Die Russett aus dem Anjou. Besi de Caissoy. Roussette d'Anjou.

Sie hat fast ganz die Gestalt einer Eyerbirne, nur daß der Stiel etwas eingesenkt und länger ist. Die Schale ist anfänglich ganz grau-grün, voll mit grauen starken Punkten, einer am andern: bey ihrer Zeitigung aber wird sie wie matt gearbeitetes Gold. Ihr Fleisch ist sehr zart und brüchig: wenn es überflüssigen Saft hätte, so würde es butterhaft heißen können: doch hat sie hinreichenden Saft zu ihrer Güte. Der Geschmak ist angenehm, mit einem eigenen Parfüm. Obschon die Schale rauh ist, so ist sie doch zart im Essen, wenn man sie auch ungeschält genießen will. Die Kerne sind hellbraun: reift Anfang Novembers, und hält sich lan-

 ge.

ge. — Der Baum ist sehr fruchtbar, und hängt sich wie Zwiebelgebund.

26) Die Winterkönigsbirn. Royale d'hyver. Spina di Carpi.

Eine ansehnliche große Frucht, von birnförmiger regulärer Gestalt, d. i. oben dik und gegen den Stiel verloren und spiz zulaufend: manche sind auch sehr unförmlich und abweichend gebildet, wie überhaupt von der Form nie allein zu charakterisiren ist, zumal von Zwergbäumen. Die Blume ist klein, oft auch groß und offen: der Stiel lang, etwas gebogen: die Schale ist grün, meist rauh von grauen Punkten, Strichen und oft großen Flekken, bey der Zeitigung gelb, einige an der Sonnenseite etwas ganz weniges braunröthlich angelaufen. Das Fleisch ist sehr gelb, fast schmelzend und voll edlen Safts und angenehmen Geschmak: eßbar im November bis Januar. — Es giebt auch eine kleine Gattung, die eine glatte, gelbe Haut hat und auf der Sonnenseite roth ist auf Hochstämmen und alten Bäumen.

27) Die Winterrobine. Robine d'hyver.

Eine etwas plattgedrukte ansehnliche Birne, mit flacher Blume und 1 Zoll langem eingesenkten Stiel. Ihre größte Breite hat sie in der obern Hälfte nach der Blume zu, wohin sie sich kurz zuwölbet: nach dem Stiele nimmt sie plözlich stark ab, und endiget sich kurz und sehr stumpf. Der Stiel ist einen Zoll lang, und ziemlich stark, und scheint etwas hineingestekt zu seyn. Um die Blume sind bisweilen große Beulen, und diese breitet ihren Stern weit aus; die Oeffnung ist groß und flach. Ihre Höhe mißt 2 Zoll 9 Linien und die Breite 2 Zoll. Ihre Farbe ist grün, wird aber im Liegen nach und nach gelblich, bisweilen wird sie auf der Sonnenseite etwas röthlich. In dem Grünen erscheinen viele noch dunkelgrünere Punkte; die Schale ist dik und griesig. Das Fleisch ist weißgelb, scheint zwar brüchig zu seyn, der Zusammenhang ist aber sehr gering und fast

schmel-

schmelzend. Saft ist überflüssig vorhanden, und von einem zukkersüßen, etwas muskatellerhaften Geschmak. Sie reift im Januar und hält sich bisweilen bis März.

28) Die Birne von Neapel. Poire de Naples.

Eine nicht große, rundliche, aber gegen den Stiel mit einer stumpfen Spizze sich endigende Birne, mit einer offenen in einer glatten und seichten Vertiefung stehenden Blume: nicht langem Stiel: glatter und grünlicher Haut, die bey der Reife gelb, und auf der Sonnenseite braunroth wird. Das Fleisch ist etwas schmelzend, bisweilen wird es halb brüchig, wenn die Witterung ungünstig ist. Der Saft ist süß und sehr angenehm: eßbar im Februar und März. — Der Baum ist sehr kenntlich an dem glänzenden, sich gegen unten rollenden Blatt.

29) Die Hirtenbirne. Die Schäferbirne. Pastorale, oder Pastourelle. Musette d'Automne.

Eine ansehnlich große längliche Herbstbirne von ausgezeichneter Gestalt, 3 Zoll lang, 2 Zoll breit. Oben ist sie plattrund, gegen den Stiel schnell eingezogen und gehet ausgehöhlt stumpfspizzig zu, da sie sich würfelt, und in immer kleinern Falten mit dem Stiel zusammenhängt. Die Blume ist nur flach eingesenkt, mit zurükliegendem Stern. Der Stiel ist lang und fleischig. Die Grundfarbe der Schale ist hellgelb, auf der Sonnenseite wenige Röthe; sie ist aber mit vielen kleinen grauen, bisweilen auch mit einigen röthlichen Punkten bestreut. Das Kernhaus ist mit einigen Steinchen besezt. Das Fleisch ist weiß, brüchig, hat Saft im Ueberfluß und dieser ist von einem angenehmen zukkerhaften Geschmak. Sie wird Ende Septembers reif und hält sich ohngefähr 4 Wochen, dann wird sie taig. Sie trägt sehr fleißig und zeichnet sich auch dadurch aus, daß sie büschelweise wächst, und man immer drey, vier und

fünf

fünf neben einander gewachsen steht. — Der Baum wird stark, die Sommertriebe sind mittelmäßig lang und stark und haben eine grünlichgelbe Farbe. Die Krone wächst pyramidenförmig. Das Blatt ist rund, hellgrün und undeutlich gezahnt.

30) Die Kaiserbirne mit Eichenlaub. Imperiale à feuille de Chêne.

Eine gute Birne von mittelmäßiger Größe, in der Gestalt einer mittelmäßigen Virgouleuse: am Kopf abgerundet, und verloren gegen den Stiel zulaufend, und daselbst stumpf: fast eyförmig, jedoch die Blume in einer flachen Aushöhlung. Der Stiel ziemlich dik, über einen Zoll lang, und sizt in einem ganz kleinen Grübchen. Die Schale ist glänzend, grünlichgelb und bey der Reife gelb, mit grünen und dazwischen kleinen grauen Tupfen und öfters Rostflekken. Vom Stiel gehen einige röthliche Streifen gegen die Verdikkung der Frucht auf der Sonnenseite. Das Fleisch ist halbschmelzend, ohne Stein. Der Saft gezukkert und gut, und das Kernhaus hat gewöhnlich nur 4 Saamenfächer: eßbar im April und May. — Der Baum ist kenntlich am Laub, das sich wie die Eichenblätter kräuselt.

§. 7.

Beschreibung einiger feinen Sorten von Winterbirnen C. mit zartem Fleisch.

Dadurch werden solche Birnfrüchte verstanden, die zwar nicht den häufigen Saft wie jene haben, bey deren Genuß wir aber doch wenig von denen darin befindlichen Steinchen oder Kernchen vermerken, ohngeachtet der Saft nicht so überwiegend ist, als bey butterhaften und halbschmelzenden, und das Körnigte durch das feine und zarte Fleisch unfühlbar gemacht wird.

Darunter sind:

31) Die St. Lazinbirne. St. Lezin.

Sie

Sie gleicht einer kleinen St. Germain vollkommen: ist dik von Schale, die grün und stark punktirt ist, aber bey der Reife gelb wird: hat zuweilen ein butterhaftes, jedoch insgemein etwas trokkenes Fleisch, mit einem bisamhaften Saft und angenehmen Geschmak. Wenn sie aber zu frühe vom Baum genommen wird, so schrumpft sie ein, und ihr Fleisch ist alsdann trokken, sandig und von geringem Werth. Auch muß man sie sorgfältig gegen den Frost verwahren. Sie reift im März.

32) Die Augustinerbirne. St. Augustin.

Gleicht von Gestalt einer großen Virgouleuse, und hat in der Mitte einen Absaz, von welchem sie spizzig gegen den Stiel zuläuft. Die Blume ist eingesenkt: der Siel steht frey, und ist ziemlich lang: die Schale grün, wird beym Reifen schön gelb, und mit rothen Punkten auf der Sonnenseite getüpfelt. Das Fleisch ist rübenartig, hart und sandig. Der Saft ist recht gut und angenehm, etwas säuerlich und hat einen Muskatellergeschmak: eßbar im December und Januar, und ist dann etwas fettig anzufühlen.

33) Die Pfingstbirne. Portail.

Sie wurde in der Provinz Poitou entdekt. — Eine mehr lange als runde Birne, grünlich mit schmuzzigen Flekken und kleinem Stiel. Das Fleisch ist gelblich, zart und von unvergleichlichem bisamhaftem Geschmak: reif im Januar und dauert bis Pfingsten. — Wenn sie anfängt, kleine Flekken als den Ansaz zur Fäulniß zu bekommen, so ist sie am besten zu essen.

34) Die verbrannte Kazze. Chat-brulé *).

Man muß sie nicht mit der Kazzenbirne, Kazzenkopf, P. de Chat, oder Schwanenеybirne No 172. verwechslen. — Sie ist ziemlich stark, länglich, proportionirlich, 2 Zoll dik und $3\frac{1}{4}$ Zoll lang, mit einem starken länglichten Stiel und von etwas rauher Schale, die

*) Heißt auch öfters die Ungrische Birne.

die auf der Sonnenseite braunroth ist. Ihr Fleisch ist zwar süß und saftig, doch nicht besonders angenehm. Sie dauert vom October bis Ende Decembers. Quintynie will sie auch nicht sehr loben, weil er sie steinigt gefunden, und sie zwar zartes Fleisch doch einen etwas faden Geschmak hat. Doch gesteht er, daß andere solche Fehler an derselben nicht bemerkt hätten. — Sie ist aber wirklich auch nur für eine wirtschaftliche Birne zu nehmen, und beschreibt sie Quintinye richtiger als du Hamel.

35) Die Winterzukkerbirne. Sucrée d'hyver.

Eine ganz mittelmäßig große, rundliche, gegen den Stiel kurz zugespizte Birne: mit einem dünnen 1 Zoll langen Stiel und nicht tief liegender Blume: rauher und bey der Reife gelblichgrüner mit hellbraunen starken Punkten und Flekken ganz besezten Schale, daß sie davon etwas grau und bräunlich aussiehet. Ihr Fleisch ist milde und fein, doch etwas steinig, hat aber häufigen und zukkersüßen Saft und einen vortreflichen Geschmak: hält sich bis Ostern.

36) Die Amadott. Amadotte.

Eine mittelmäßig große, kurze und dikke Birne, die ihren Namen von einer gewissen Dame Houdotte hat, welche diese Frucht in Demigny in Bourgogne bekannt gemacht. — Sie ist eine breite, oben platte, nach dem Stiele zu abnehmende, etwas rauhe, Anfangs ganz grüne und steinharte, bey der Reife aber goldgelbe und auf der Sonnenseite zinnoberröthliche Winterbirne. Ihr Fleisch ist etwas trokken, spröde, aber übrigens erhaben, parfümirt, süß, von starkem Ambrageschmak. Sie ist eßbar früh im December, und bleibt bis in den Februar und noch länger gut, ohne taig zu werden. — Quitinye zählt sie unter die guten, andere aber unter die mittelmäßigen Sorten. Sie ist aber in vieler Rüksicht gar sehr zu empfehlen. Zu Compots kann es gewiß keine herrlichere Birne geben. Sie kocht sich ganz

roth

roth und behält das angenehm Gewürzhafte. Das Holz des Baums ist sehr stachlicht; und die Kernstämme von dieser Sorte sind für die schmelzenden Birnen am besten, und weil diese Kernstämme einen sehr sparsamen Wuchs haben, so können sie statt der Quittenstämme zu niederstämmigen Bäumen erwählt werden, wo es an Quittenstämmen fehlt, oder für diese das Erdreich zu trokken ist. Diese Birnsorte wird zwar sehr spät tragbar; aber wenn sie einmal zur Tragbarkeit gelanget sind, so sezzen sie kein Jahr aus und tragen reichlich, und können wegen ihrer langen Dauer Tafel und Küche lange versorgen. Auf einen Kernstamm gepfropft sind die Früchte am erhabensten und werden nicht steinigt, wie die auf Quitten gut gemachte. Auch sind solche Stämme dauerhafter und widerstehen der stärksten Kälte. An Wege und Landstraßen taugt sie vorzüglich.

37) Die Kronbirne.

Ein teutsches Gewächs, und eine sehr grosse, der Pfundbirne ähnliche und schäzbare Winterbirne. Oben ist sie sehr dik, und gegen den Stiel ist sie stumpf. Die Blume sizt in einer mäßigen Vertiefung, so wie auch der braune kurze Stiel. Die Schale ist grün, rauh und mit grauen Punkten um und um besezt, und hat öfters viele dergleichen Flekken. Erst bey ihrer späten Reife wird sie gelb. Ihr Fleisch hat zwar nicht häufigen Saft, ist aber dennoch zart, mild und von angenehmem Geschmak. Sie fängt erst in der Fastenzeit an lagerreif zu werden, und hält sich sehr lange zum Sommer hin. Man muß sie lange am Baum lassen. Sie dient auch außer der Zeit ihrer Lagerreife sehr gut zum Troknen und Kochen. — Der Baum trägt häufig: er wird groß, und macht kurze starke, röthliche mit weißen Punkten hie und da bestreute Sommerschosse. Die Augen sind spiz und unten breit.

§. 8.

Winterbirne von der Klasse D mit brüchigem Fleisch.

Wenn der Saft bey einer Birne nicht flüssig, oder vielmehr frey ergießend, sondern gleichsam zwischen den Fasern und Körnchen des Fleisches mehr eingeschlossen ist, so bricht es gewissermassen beym Genuß in Stükchen. Ist das Fleisch glasig und hart, so kracht es beym Beißen oder Schneiden: ist aber das Fleisch mild, so bricht es sanft aus, wie bey vielen Bergamotten. Beyde Arten Birnen haben gewöhnlich den stärksten gewürzhaften Geschmak, und den meisten Parfüm, daher sie auch von einigen Obstliebhabern den Beurrés vorgezogen werden. — Die mit brüchigem und hartem Fleisch sind am meisten zu Steinen geneigt, und wenn ihr Reifepunkt vorbey ist, zum baldigen Teigwerden (daher auch ihre Zwergbäume nicht auf Quitten taugen); die mit brüchigem und mürbem Fleisch aber werden leicht mehlig, sobald ihr kurzer Reifepnnkt vorüber gegangen, weil ihr sparsamer Saft bald austroknet.

Wir theilen nun diese Klasse wieder ein a) in brüchig mit zartem Fleisch und b) brüchig mit hartem Fleisch.

a) Brüchig und mürb, oder halbbrüchig.

Daj. 34

38) **Die Winterchristenbirne.** Bon Chrétien d'hyver *).

Eine große, pyramidenförmige, oft sehr hökkerige ungleiche Birne, die über ein Pfund schwer werden kann.

---

*) Wir behalten billig den bekannten ursprünglichen Namen dieser Birne, die Christenbirne bey, da diese allgemein bekannte Birne (wie es wenigstens die Sommerchristenbirne ist), auch eine Menge Provinzialnamen erhalten hat. — In hiesigen Gegenden heißt sie die Apothekerbirne: in Franken und Schwaben die große Zukkerbirne: in manchen Ländern die Malvasierbirne, die Gracioli ꝛc. — Die verschiedenen Meinungen von dem Ursprung ihres eigentlichen Namen anzuführen, ist hier der Raum nicht. Höchstwahrscheinlich ist es übrigens, daß sie von teutscher Herkunft ist, wenigstens, was die Sommer-Bon Chrétien betrifft; die Winter-Bon Chretien scheint eine italienische Birne zu seyn. —

In der Mitte macht sie häufig einen Absaz. Das Auge ist ein wenig eingesenkt: der Stiel stehet mit Hökkern umgeben, ist ziemlich lang, etwas gebogen: die Schale rauh und grün, wird aber bey der Lagerreife schön gelb und bekommt bisweilen auf der Sonnenseite einige Röthe. Ihr Fleisch ist gewöhnlich brüchig, doch mürbe, kann aber unter gewissen Umständen sehr treflich und halbschmelzend werden, (wie sie denn in Frankreich anfänglich für die beste Birne gehalten worden: allein das kann nur eigentlich in der Provence gelten, und nicht einmal in der Pariser Gegend, wo sie bey weitem nicht so gut, als dorten wird). Sie muß 1) eine gute warme Lage haben, es sey Hochstamm oder Spalier (wobey denn auch vieles auf die Witterung des Sommers ankommt). Sie muß 2) erst um Michaelis gebrochen werden, und also wohl zeitigen können. Sie muß hauptsächlich 3) auf dem Obstlager unter Aepfel geschüttet, und mit solchen bedekket werden. Die ausdünstende Feuchtigkeit der Aepfel theilet ihnen bey einiger Austroknung ihres rohen Saftes immer eine gemäßigte Feuchtigkeit mit, und sie werden sodann sehr delikat, und eine herrliche Frucht. Außerdem bleiben sie gar oft in unserm Kliema eine bloße, jedoch sehr gute Kochbirne. — Sie wird eßbar im Januar, Februar und März, und wenn sie schon gelb ist, so hält sie sich doch noch sehr lange. — Bey nassen Jahrgängen wird sie etwas flekkig. Der Baum aber ist sehr fruchtbar und trägt alle Jahr.

39) Die Christenbirne aus Spanien. Die spanische Winterapothekerbirne. Bon Chrétien d'Espagne.

Diese gleichet an Gestalt und Größe der vorigen sehr, hat aber eine kleinere Blume und ist größerentheils wohlgestalter und länglicher. Auf der Sonnenseite wird sie lebhaft roth mit kleinen braunen Punkten getupft, und die andere grüne Seite wird weißlichgelb und punktirt. Ihr Fleisch ist weiß und mit einigen grünen Punk-

ten durchsäet. Wenn man nicht eben auch bey dieser Birne vorbemeldete 3 Regeln beobachtet, so bleibt ihr Fleisch brüchig, trokken und hart, und blos zum wirthschaftlichen Gebrauch: aber bey besagter Behandlung wird es zart und voll edlen Saftes. — Sie wird früher lagerreif als jene, und schon im November und hält sich bis in Januar. — Keine von beyden tauget auf Quitten.

40) Die Orleanische Christbirne. Bon Chrétien d'Orleans, oder de Provence.

Diese ist noch einmal so groß als beyde vorige, und so ungleich als dieselben: bey ihrer Reife gelb und roth; sie erfordert aber einen günstigen Sommer eine geschäzte Tafelfrucht zu werden, hingegen ist sie für die Küche und Wirthschaft jederzeit eine schäzbare Birne.

41) Die Winterpomeranze. Orange d'hyver.

Eine mittelmäßig große runde Birne, in Gestalt einer vollkommenen Bergamotte, deren Fruchtauge oder Blume nicht tief stehet, wie auch der kurze dikke Stiel. Die Haut ist sehr fein, bräunlich grün und mit der Reife bleicher, mit ganz zarten Punkten, und auch öfters vorstehenden Warzen. Das Fleisch ist weiß, mildbrüchig, ohne Steine, und der Saft sehr muskirt oder bisamhaft, welches einen überaus angenehmen Geschmak verursacht. Die Zellen des Kernhauses sind groß; eßbar vom Februar bis April.

42) Die Ronville. Martin-Sire.

Eine ansehnliche Frucht, von schöner Birngestalt, oben vollkommen rund, daß die Blume der Frucht gleich stehet, gegen den Stiel spiz zulaufend. Die Schale ist glatt, punktirt und wird bey der Reife gelb, und auf der Sonnenseite lebhaft roth. Ihr Fleisch ist brüchig und hat öfters um das Kernhaus Steine: gemeiniglich nur 4 Saamenfächer. Der Saft ist süß, gezukkert und von einem angenehmen Parfüm: reif im Januar und Februar.

43) Die

43) Die Martinsbirne. St. Martin.

Sie gehört unter die größere Birnsorten, und ist von ungleicher Gestalt, breitet sich bald von der Blume an, die in einer fast unmerklichen Vertiefung steht, in die Dikke aus und geht dann wieder spizzig nach dem Stiele zu, der mit dem Fleische in einer gewundenen Gestalt fortgeht, und sehr fleischig ist. Von Farbe ist sie bey der Reife über und über gelb, wie eine Beurré blanc, doch blässer, getüpfelt, auf der Schattenseite hin und wieder schmuzziggrün geflekt, und hat auch einzelne braunrothe Flekken: ist von starkem Ambrageschmak und Geruch, sobald sie aus der anfänglich grünen Farbe in die gelbe zu ihrer Reifung überzugehen anfängt. Sie muß, sobald sie zu riechen anfängt, nach einander weggegessen werden, sonst wird sie ganz trokken und verliert ihren Saft, fängt auch an zu faulen. Diejenigen, die grün bleiben, und nicht gelb werden, taugen nichts. Sonst dauert sie von Martini an bis in die Mitte des Decembers.

b) Brüchig und hartes Fleisch.

44) Die Wintermuskatellerbirne. Muscat d'hyver, auch Belle Muscat genannt.

Eine schöne ansehnliche Frucht, von theils langer, theils kurzer Form. Die Blume ist eingesenkt: der Stiel mittelmäßig dik und nicht lang, an einigen dik und fleischig: die Schale grün, auf der Sonnenseite roth: auf dem Lager aber wird sie gelb und fett anzufühlen. Das Fleisch ist hartbrüchig: der Saft süß und von einem starken Muskatellergeschmak: eßbar im December und von einem kurzen Reifepunkt. — Die Frucht hängt sich wie Zwiebelgebund voll.

45) Die Rosmarinbirne. Holl. Louwtjes-Peer. Franz. Stergonette.

Diese theils mittelmäßig große, theils kleinere Winterbirne gleicht an grüner Farbe, ehe sie lagerreif

und

und gelb wird, den Rosmarinblättern und ist auch so punktirt. Bey der Zeitigung wird sie rothgelb, wie röthliches Gold, und überaus schön weiß punktirt, ein Punkt an dem andern durchaus gleich. Ihre Gestalt ist fast perlförmig. Die Blume sizt oben fast ganz flach und der Stiel auch ohne Vertiefung. Ihr Fleisch ist brüchig, voll köstlichen süßen Safts, von einem ganz besondern sehr delikaten Parfüm. Zum Kochen sind sie auch sehr gut: reif gegen Ende Decembers bis Februar.

46) **Die schönste Winterbirne.** Bellissime d'hyver. In Holland: Vermillon d'Espagne.

Sie hat ihren Namen mit der That, denn sie ist eine prächtige, ganz große Birne, sehr gut gestaltet, birnförmig, goldgelb, über und über fein punktirt mit grauen Punkten, auf der Sonnenseite mit zinnoberrothen Streifen sanft bemahlt: die Blume stehet in einer mäßigen kleinen Vertiefung und hat einen Zoll langen Stiel. Ihr Fleisch ist brüchig, und zwar nicht delikat, aber sie ist nicht nur zum Kochen, Trekneu und anderem ökonomischen Gebrauch sehr gut, sondern ihre Schönheit, die eine Obstschale ungemein zieret, macht ihr Verdienst. Sie hält sich vom November bis in den May.

§. 9.

Beschreibung der vornehmsten Sorten II. von der Klasse der Herbstbirnen.

Zu dieser Klasse werden diejenigen Birnen gerechnet, welche von Michaelis an oder Anfang Octobers eßbar werden, und sich nicht bis Weihnachten halten. Es giebt deren der meisten delikate.

Wir beobachten wieder erstere Ordnung und tragen vor:

A. Mit schmelzendem, oder butterhaftem Fleisch.

47) Die

47) **Die weiße Butterbirne.** Beurré blanc *).

Diese bekannte trefliche Birne verdient in einem jeden Obstgarten zu stehen, und taugt der Baum vor vielen in unser Klima: auch in rauhen Gegenden behauptet er diese vorzügliche Eigenschaft. Die Pomologen schreiben ihm wegen seiner Fruchtbarkeit einen nicht hohen Wuchs zu. Allein ich besaß ehemals einen solchen Baum, der die Höhe eines hohen Hauses hatte. In seiner Tragbarkeit sezzet er fast kein Jahr aus. Seine Früchte sind nicht nur für den Nachtisch und zum frischen Genuß sehr delikat, sondern sind auch, so lange sie noch nicht mild und lagerreif sind **), zu allem wirthschaftlichen Gebrauch recht vorzüglich, zum Kochen, Schnizzen, besonders zu Syrup und zu Muß oder Honig rc.

An hochstämmigen Bäumen wird die Birne ziemlich ansehnlich groß, an Zwergstämmen (da sie auch auf Quitten taugt), bekanntlich noch größer: meist an der Spizze beym Stiel abgestumpft, überhaupt aber sehr verschieden von Gestalt, zumal an Spalieren: gegen den Kopf ist sie stark aufgeschwollen und hat übrigens ein ronisches Ansehen. Bisweilen hat sie beulenartige Erhabenheiten, eine kleine ziemlich flach stehende Blume: kurzen dikken Stiel, der bisweilen zwischen Beulen steht. Die Schale ist zart, und wird bey der Lagerreife blaßzitronengelb, und manche, doch wenige, bekommen an der Sonnenseite einen röthlichen Anstrich. Uebrigens ist sie mit unzähligen kleinen grauen Pünktchen besezt. Das **Fleisch** ist sehr weiß, wird ganz butterhaft und in guten Sommern auch von einem angenehmen Parfüm. Viele werden schon gegen Ende Octobers eßbar: und hat diese

*) Gleichbedeutende Namen: Doyenne: St. Michel, die Michaelisbirne: Bone-Ente: Citron de Septembre, Septemberoder Herbstzitronenbirne: Poire Monsieur: in Brabant Valencia.

**) Alle Birnen von schmelzendem Fleisch, wenn sie zum Kochen oder sonstigen wirthschaftlichen Gebrauch sollen angewendet werden, müssen noch hart seyn, das ist, ihren Lagerreifepunkt und Zartheit noch nicht haben.

diese Sorte Birn auch diese gute Eigenschaft, daß sie nicht sobald morsch und taig wird, wie besonders die graue Butterbirne. Gegen Weihnachten aber wird sie mehlig und ist passirt.

48) Die vergüldete weiße Butterbirne. Beurré dorée.

Dieses ist eine vortrefliche Abänderung der erstbeschriebenen Birnsorte, und eine äußerst delikate Frucht. Sie kann ihre Schwester heißen, und ist ihr an Form, Zeitigung rc. ähnlich, hat aber nicht nur ein feineres Gewand als die weiße Butterbirne, sondern auch eine größere Saftfülle. Ihre Schale ist glänzend, wie mit Firniß überzogen, darunter wie matt gearbeitetes Gold, und hin und wieder leuchten Streifen und Flekken von ganz hochgelber Farbe hervor. Sie bekommt nichts Rothes, wie bisweilen, obschon selten, die Beurré blanc, sondern ihre Zierde auf der Sonnenseite ist mehr Glanz als auf der Schattenseite. Der Geschmak ist zwar eben der ihrer Schwester, hat aber noch mehrern Saft und ist noch butterhafter und nähert sich hierin der Beurré gris. — Der Baum macht ein sperrhaftes Gewächs und zarte Sommerschosse, die sich übel stellen. Es hält schwer, und dauert lange, einen Hochstamm vom Boden an veredelt zu erziehen, und giebt keinen schönen Baum, sondern man muß ihn auf einen bereits erwachsenen hochstämmigen Wildling zur Krone pfropfen. Als Zwergbaum trägt er auch auf Wildling gerne.

49) Die graue Butterbirne. Beurré gris.

Diese hat vor der weißen den Vorzug, daß sie meist viel größer, und von noch häuffigerem Saft und mehr schmelzendem Fleische ist. — Ihre Gestalt ist pyramidenförmig, und werden bisweilen manche überaus groß, und wie Pfundbirnen, andere aber nur halb so groß, besonders auf Hochstämmen. Sie ist grünlich und mit einem grauen Rost überzogen, einige erhalten auch auf der Sonnenseite eine schwache Röthe. Das

Fleisch

Fleisch ist grünlich, und löset sich auf der Zunge ganz in Saft auf, so daß keine Birne schmelzender heißen kann: auch fehlet es ihr nicht an einem recht edlen Parfüm; aber sie ist auf Boden, Lage und Witterung weit empfindlicher, als erstere. In nassen Jahren bekommt sie einen faden, grasichten Geschmak, und in schlechtem Boden wird sie krüpplich, steinigt und knorzig. Sie reift im October, passirt aber geschwinde, und ist keine Herbstbirne dem baldigen Taigwerden so unterworfen, als diese gute Birne.

50) Die graue Doyenne. Doyenne gris.

Dieses ist eine ganz andere Sorte als die Beurré gris., und näher mit der Beurré blanc verwandt, mittelmäßig groß, und von Form der weißen Herbstbutterbirne ähnlich, hat aber einen dünnen zimmetfarbigen Ueberzug über die glatte Schale, zumal um den Stiel, und auf der Sonnenseite öfters eine röthlich schillernde Goldfarbe, und viele kleine röthliche Punkte. Ihr Fleisch ist sehr weiß, schmelzend und delikat, wie immer die beste weiße Butterbirne. Sie zeitigt Mitte bis Ende Octobers, hält sich aber nur ein Paar Wochen. — Vom ersten Rang.

51) Die rothe Butterbirne. Beurré rouge. Isambert.

Diese vortrefliche Herbstbirne ist in ihrer Größe sehr veränderlich, und sind manche ansehnlich groß, andere ganz mittelmäßig. Meist wächst sie schief, und hat gleichsam einen krummen Rükken. In der Mitte ist sie am dikſten und lauft kurz und stumpfspizzig gegen den Stiel zu. Die Blume stehet fast flach, und legt sich sternförmig aus. Die Schale ist gelb und auf der Sonnenseite hellroth, und strahlenweis glühend roth, worin die Punkte gelb sind, und in der gelben Farbe grau. Das Fleisch hat zwar eine starke Schale, ist aber selbst sehr zart, voll Saft und von einem süßen hochfeinen Geschmak. Um das Kernhaus sind einige Steine. Ihre Reife fällt in die Mitte Octobers, und hält sich 4 Wo-

chen. — Der Baum ist sehr fruchtbar und mittelmäßig stark.

52) Die Londner Birne. Poire de Londres.

Dieses ist eine sehr vortrefliche, große Herbstfrucht. Ihre Gestalt ist, wegen ihrer obern Dikke, etwas rundlich, doch etwas höher als dik: am Stiel abgestumpft: viele haben starke Rippen und Erhöhungen: von gelbgrünlicher zarter Haut, ob sie schon viele braune Flekken hat. Sie ist stark punktirt. Die Blume klein und stehet in einer ungleichen Vertiefung, die etliche Hügel hat: der Stiel ebenfalls so eingesenkt und kurz, stark. — Ihr Fleisch ist sehr butterhaft ohne Sand und Stein, voll süßen und sehr lieblichen Safts: reift im October.

53) Die Flaschenkürbisbirne. Callebasse.

Eine sehr lange sonderbar gestalte sehr delikate späte Herbstbirne, die, wie sich von selbst ergiebt, ihren Namen von ihrer flaschenförmigen Gestalt führt, da sie gegen den Stiel lang, und meist nach der Mitte gegen denselben eingezogen, und gegen die Blume mäßig dik ist. Die offene Blume stehet fast flach oben, und ist mit Falten umgeben. Der Stiel ist lang, holzig, hat oben einen Fleischanwuchs und macht eine Verlängerung der Frucht. Ihre Schale ist goldgelb, mit röthlichen rauhen, dem matten Golde ähnlichen Flekken und Punkten umgeben, und oft zur Hälfte und mehr mit solchem Ueberzug bedekt. Jedoch ist die Schale äußerst fein und nur ein zartes dünnes Häutchen. Ihr Fleisch ist sehr zart, wie Butter, und hat weniger Körnchen, wie eine Beurré, und zergehet gleichsam im Munde bey vollkommener Reife. Jedoch ist sie keine Butterbirne, und fehlt ihr die Saftfülle, um eine solche heißen zu können. Indessen fehlt es ihr nicht an Saft, um eine recht delikate Birne zu seyn, die zugleich einen sehr angenehmen Parfüm hat. Das Kernhaus ist sehr klein und liegt in einem besonders weißen und zarten Fleisch, und hat klei-

ne Kerne. Sie reift im October, und hält sich, ohne morsch zu werden, bis fast den November durch. — Der Baum ist überaus fruchtbar, und verdient stark gepflanzt zu werden. — Vom ersten Rang.

54) Die Schmakhafte. La Savoureuse.

Dieses ist eine Birne von entschiedenem Werth und Delikatesse. Sie ist ziemlich groß, von Gestalt und Größe, wie die Virgouleuse, fast birnförmig, doch oft mehr eyförmig, mit einer flachliegenden sternartigen kleinen Blume, um die meistens Rostflekken sind, und einem nicht eingesenkten $1\frac{1}{2}$ Zoll langen Stiel. Ihre Schale ist rein, dünne, mehr grün als gelblich, überall punktirt. Das Fleisch ist sehr butterhaft und von angenehmem bergamottartigem Geschmak. Die Kerne sind hellbraun. Sie ist eßbar im November, Dec. und Januar. — Vom ersten Rang.

55) Die Forellenbirne.

Diese teutsche Nationalfrucht gehöret unstreitig zu den delikatesten Herbstbirnen. Sie behauptet ihre Vorzüge sowohl der Schönheit und dem treflichen Geschmak, als auch ihrer Tragbarkeit nach. — Sie ist von der Größe der Beurré blanc, aber mehr länglich, und man findet viele unter ihnen, die ganz regulär birnförmig sind, wie Franzmadam, die mehresten aber von Hochstämmen laufen oben von der etwas vertieften Blume, (da sie etwas aufgeschwollen ist) verjüngt zu, und endigen sich in eine stumpfe Spizze, an welcher ein ungleich längerer Stiel, als aus der Beurré, hervorwächst. Sie führet auf einem schön gelben Grunde viele lebhaft rothe Punkte, die öfters an der Sonnenseite so dicht erscheinen, daß sie in einander fließen wollen, doch immer scharf genug sind, um sie von einander zu unterscheiden. Ihr Fleisch ist voller Saft und völlig schmelzend und so weiß, als bey der Beurré blanc, aber der Geschmak ist viel erhabener und erhält sich lange in seiner Güte. Sie reift mit der Beurré gris Ende Novembers, auch wohl Anfang

Decembers, und erhält sich länger als jene in ihrer Güte. Sie ist eine der tragbarsten, die fast nie fehlschlägt, und bekommt so gut auf Quitten, als Birnwildlingen.

Der Baum macht ganz bräunlichrothe Sommertriebe, daß man ihn fast gar nicht verkennen kann. Die Augen erheben sich aus einem breiten Grunde sehr spizzig: der Baum läßt sich in alle Figuren bringen.

56) Die lange grüne Herbstbirne. Die Mouille bouche. Verte longue, Mouille bouche d'Automne.

Eine herrliche, stark mittelmäßig große, wohlgebildete birnförmige Birne, mit einer fast flachliegenden Blume. Die Schale ist zart, grün mit weißgrauen Punkten: manche haben große graue Flekke, und sehr wenige bisweilen auf der Sonnenseite braunröthlich angelaufen. Das Fleisch ist sehr schmelzend, weiß, delikat, ohne Steine: der Saft häufig und gezukkert und von einem angenehmen hochfeinen Parfüm, aber in schlechten Jahren und Boden wässerig, grasicht und schlecht: eßbar im October und hält sich 4 Wochen. — Eine der allerbesten Birnen.

57) Die gestreifte lange grüne Herbstbirne. Die Schweizerbirne. Schweizerhose. Verte longue panaché. Verte longue Suisse *).

Diese ist etwas kleiner als die vorhergehende, und hat eine schöne gemahlte Haut, welche der Länge nach roth, gelb und grün in Linien gestreift ist. Sie hat auch Punkte. Bey solchen Früchten, die sehr im Schatten hangen, siehet man oft keine Streife und sind solche ganz grün. Auch ist der Baum sehr kenntlich, dessen Holz gestreift, und seine Sommertriebe oft goldgelb, und artig gestreift sind. Die Blätter aber selten, und haben

*) Sie wird häufig, aber uneigentlich, die lange Schweizerbergamott, Bergamotte Suisse longue genannt. Sonst heißt sie auch Verte longue Suisse rayé, oder brodée.

haben nur einige davon Flekken, wenn der Baum auf Quitten gepfropfet ist. — Wenn der Baum in feuchtem Boden steht, so werden die Früchte bald mehlig. Uebrigens ist das Fleisch delikat, voll süßen Safts, und sein Parfüm gleicht dem der St. Germain. Die Kerne sind braun: reift im October, und hält sich 4 bis 6 Wochen. — Manche ihrer Früchte sind fast eyförmig, mit einer fast unvertieft stehenden Blume, und abgekürzten Spizze.

58) Der Wildling der la Motte. Bezi de la Motte.

Diese Birne ist von ansehnlicher Größe, sehr dikrund, doch bisweilen etwas länglich mit einer abgestuzten Spizze, in deren Aushöhlung der kurze, dikke, gerade Stiel heraus gewachsen. Die kleine Blume stehet in einer flachen, aber ziemlich geräumigen Einsenkung. Die Haut ist dunkelgrün, mit starken grauen Tüpfen übersäet, und wird mit der Zeitigreife der Frucht gelb. Das Fleisch ist sehr weiß und schmelzend: der Saft süß und gut, doch ohne sonderlichen Parfüm; und wenn der Jahrgang naß und ungünstig ist, fade und grasicht: das Kernhaus groß: eßbar im October und November. — Eine schäzbare Birne.

Der Baum ist kenntlich, da er Dorne macht; doch muß man keine scharfspizzige darunter verstehen, sondern nur kurze Seitentriebe.

§. 10.

B. Herbstbirne mit halbschmelzendem Fleisch.

59) Die englische Butterbirne. Beurré d'Angleterre.

Von mittelmäßiger Größe: länglichoval, gegen den Stiel spizzig, und einer schönen Verte-longue ähnlich: mit etwas langem, dikken, krumm gebogenen und oben stehenden Stiel: ohnvertieftem Auge: glatten, graugrünen, getüpfelten und an der Sonnenseite dunkel

kelrothen Haut: zartem halbschmelzenden Fleisch, zuweilen mit etwas Stein: erhabenem Saft und angenehmen Geschmak: reif im September und October. Sie fault gern am Baum, der nur den Wildling verlangt, und auf Quitten nicht gedeihet.

60) Die Weinbergsbirne, auch Jungfernbirne. Poire de Vigne. Demoiselle.

Eine rundliche, apfelförmige, etwas kleine, ziemlich gute Birne mit einem sehr langen Stiel: grösser, bei der Frucht gleich stehenden Blume: rauhen, braungrauen, an der Sonnenseite etwas röthlichen Schale, mit kleinen grauen Punkten gefleckt. Das Fleisch ist halbschmelzend, oder vielmehr schmeerhaft und wird bald teig, wenn die Frucht nicht etwas vor der Zeitigung vom Baum genommen wird. Der Saft ist sehr gut, von erhabenem Geschmak: reif im October, und dauert bis Ende Novembers. Man muß sie aber in ihrem rechten Reifepunkt geniessen, und ehe sie anfängt, melbig zu werden.

61) Franchipanne.

Eine mittelmäßig große hellgrüne Sommer- und Herbstbirne für die Tafel, länglich und ganz besonders gebauet, schmal und hat einen länglichen sehr dünnen Stiel, der mit dem Fleisch in eins fortgehet. Die Blume stehet auf der Wölbung des Kopfs ohne Einsenkung. Ihre Schale hat eine hellgrüne Farbe, und ist gleichsam mit weißem Mehlstaub bedekt. Sie ist eine vortrefliche Birne, schmelzend von Fleisch, und hat einen ganz besonders angenehmen und feinen Geschmak. Sie reift in der Mitte des Septembers.

62) Die schönste Herbstbirne. Bellissime d'Automne. In Holland: Vermillon.

Eine sehr große schöne Birne von regelmäßiger Birngestalt, offenen etwas eingesenkten Blume, schön gelb, über und über fein punktirt und auf der Sonnenseite hoch zinnoberroth, die aber schattig hängen, werden nur wenig roth: hat ein weißes halbschmelzendes Fleisch: häufigen, süßen, erhabenen Saft: reif Ende Octobers.

§. 11.

C. Herbstbirne mit zartem Fleisch.

63) Die langstieligte Herbstmuskateller. Muscat à longue queue.

Eine schöne, fast runde, mittelmäßig große Frucht: gegen den Stiel etwas länglich, doch unvermerkt: die Blume eingesenkt: der Stiel sehr lang und dünne: die Schale grün, zuweilen mit etwas Rost überzogen, an der Sonnenseite schön roth. Das Fleisch ist zart: der Saft zukkersüß, fein erhaben und zuweilen etwas aromatisch: reift im October. — Ist als Hochstamm am besten.

64) Die Schelmbirne. Pendar.

Eine berühmte, große, meist schief gewachsene Herbstbirne, die oben rund ist, gegen den Stiel etwas abnimmt, aber in der Mitte einen Absaz macht und dann eine abgestumpfte Spizze bildet, an welcher der kurze dikke Stiel stehet: überhaupt gleicht sie vollkommen der Cassolette, nur daß sie größer und dikker ist. Die Blume ist fast gar nicht eingesenkt: die Schale auf der Sonnenseite schön dunkelroth, auf der andern grün mit Rost, so auf dem Lager gelb wird. Das Fleisch ist zart, und hat einen recht guten Saft, der in guten Jahren etwas muskirt ist: reift im September.

65) Die Herbstzukkerbirne. Sucré verd d'Automne.

Dieses ist die französische, zum Unterschied von der italienischen. — Eine mittelmäßig große, oben dikke und gegen den Stiel abgestumpft spiz zulaufende Birne, von grünlich gelber Schale, welche stark mit braunen Punkten besäet ist, auch öfters dergleichen Rostflekken hat: bisweilen wird sie auch auf der Sonnenseite braunröthlich. Die Blume ist klein und steht flach: der Stiel grün und nicht eingesenkt. Ihr Fleisch ist schmelzhaft saftig, um das Kernhaus steinig, und hat einen sehr

süßen

süßen und überaus gewürzhaften Saft: reift Ende Octobers. — Der Baum wächst freudig und ist sehr tragbar auch bey ungünstigen Jahren.

66 a). **Der doppelttragende Birnbaum. Der Zweytrachtige.** Double fleur et fruit: Deux fois l'an: Bonne de fois l'an: Engelse Koenigin, **Englische Königin** *).

Ein seltenes und recht wunderbares Phänomen unter dem Obstbaumgeschlechte. — Dieser sonderbare Baum blühet alle Jahre zweymal, zu verschiedener Zeit, und trägt oft sehr reichlich Sommerbirnen und Herbstbirnen. Trägt er wenige Sommerbirnen, so bekommt er desto mehr Herbstbirnen, und nach vielen Sommerbirnen, trägt er weniger Herbstbirnen, und bey obstreichen Jahren sind beyde Gattungen reichlich. — Zu den Sommerbirnen blühet er mit andern Birnbäumen, und zwar an allen Aesten des Baums, und wenn diese Sommerbirne noch nicht ganz halbwüchsig, und so groß sind, als Kirschen, so blühet er zum andernmal zu den Herbstbirnen und zwar wiederum am ganzen Baum, und an eben dem Fruchtholz, woran die Sommerbirnen hängen. —

Die Sommerbirne reift um Jacobi, und ist gros, gelb, und gestaltet wie die Beurré blanc, oder weiße Butterbirn. Sie ist gut, süß und saftig, nach 14 Tagen aber wird sie morsch.

Die Herbstbirne ist ganz sonderbar. Sie hat weder Kerne noch Blume. Ihre Gestalt gleicht vollkommen einer halbgewachsenen Gurke, und ist auch solche grün und gelb. Sie sind alle krumm und eingebogen gewachsen. Oben rund, wie eine Gurke, in der Mitte gebogen und gegen den Stiel spitz. Von Geschmack ist sie gut, süß, saftig und hat ein zartes Fleisch. Sie reift im Herbst und hält sich 4 Wochen.

66 b)

*) Im Schleswigschen heißt sie die Gurkenbirne: die Augurkenbirne: Mäusebirne: Calbas: Poire de Figue.

66 b) Man hat noch eine Sorte doppelttragender Birne erhalten, die besser ist, sie hat aber erst die zweite, die Herbstfrucht, getragen, die Sommerfrucht aber war verunglükt, und versäumt.

66 c) Der Dreymal im Jahr, und dreyerley Frucht tragende Birnbaum von Roussillon.

Dieser ausserordentlich fruchtbare Baum bringt 3 mal Frucht in einem Jahr: erst eine Art Muskatellerbirn im August; dann im September eine Art Bergamott: und späterhin eine länglichte Birn, die aber lange hängen muß, und einen guten Herbst erfodert, um reif zu werden.

67) Die Azerolbirne. Hahnbuttenbirne. Rothbirle. Am Rheinstrom: die Mispelbirne. L'Azerolier-Poirier. *)

Eine hat artige schöne Frucht, jedoch mehr zur Zierde als grosen Nuzzen. — Der Baum muß aus mehr als einer Vermischung des Blühtestaubs, und zwar aus dem des Weisdorns (Crataegus), des Speierlings oder Sperberbaums (Sorbus alpina) und des Mispelbaums (Mespilus), und auch wohl von der grosen Wilden Hagebutte (Rasa villosa L.) entstanden seyn. — Der Wuchs dieses Birnbaums ist stark, wie des Speierlings. Die Rinde ist nicht wie bey Birnbäumen, sondern nähert sich des Apfelbaums oder mehr des Mispelbaums, und die Blätter sind den Mispelblättern an der Form sehr ähnlich, jedoch haben sie lange Stiele, und die Farbe ist auch etwas verschieden, als welche ganz schwärzlichgrün ist. Die Blühte ist weiß und erscheint Doldenweiß und kommt späte nach der Birnblühte. Die Frucht ist klein, schön birnförmig und von der Gestalt der Speierlinge, von ganz zarter Schale, welche die schönste Hainbuttenröthe hat: von gelbem

*) Einige nennen sie die Birne mit dem Apfelstamm.

gelbem Fleisch, das sehr zart, doch etwas trokken, aber von sehr angenehmem Geschmak ist, und wenn sie besonders etwas teigig werden, einen Parfüm von Hahnebutten haben. Sie reifen in der Mitte des Septembers. — Der Baum wird auf Wildlinge gepfropft, und schlägt sehr gut an. Seine Charaktere sezzen ihn zum wirklichen Birnbaum bey allen seinen Abweichungen, und haben auch die Früchte bey aller ihrer Aehnlichkeit in der Gestalt und Farbe mit den Apfeln, ein Kernhaus mit 5 Fächern, und darinnen 10 kleine wahre Birnkerne.

§. 12.

V. Herbstbirnen mit brüchigem Fleisch.

68a) Die Junker Hansen Birn. Messire Jean gris.

Eine ziemlich grosse rundliche Birn 3 Zoll hoch und eben so breit. Ihre gröste Dikke ist nahe an der Blume, da sie sich platt abrundet; nach dem Stiel zu biegt sie sich ein, und endet sich in eine kurze dikke Spizze. Die Blume stehet in einer etwas tiefen und engen Einsenkung, mit beulichten Erhöhungen umgeben, die sich über die Frucht verbreiten und sie uneben machen. Der Stiel ist stark, 1½ Zoll lang und steht vertieft mit Beulen umgeben. Die Grundfarbe der Schale ist zwar gelblich, aber sie ist fast ganz mit fahlem bräunlichem Rost und dergleichen starken Punkten überzogen. Das Fleisch ist weis, brüchig, süß und saftig, und von einem erhabenem Geschmak. Sie reift im September.

68b) Der goldene Hans. Messire Jean doré.

Sie ist mittelmäßig groß, hat eine tiefe Blume, und einen im Fleisch sizzenden Stiel und ist am Kopf breit: von Farbe hellbraun, da das Gelbe durchscheint: reif im September. — Ist auch sehr vorzüglich zum Kochen.

69) Die Haberbirne. Die gesegnete Birn. Ah mon Dieu! Poire benite. Belle fertile.

Eine

Eine perlförmige, mittelmäßig grosse Birne, mit einem etwas langen geraden Stiel: gelb, auf der Sonnenseite hellroth: mit dunkelrothen Punkten. Das Fleisch ist körnig oder halbbrüchig: der Saft gezukkert und der Geschmak sehr gut, wenn der Sommer warm und die Frucht wohl reif ist: gegen Ende Septembers. — Der Baum trägt überaus reichlich, hochstämmig und zwerg, daher sie den Namen hat. Ah mon Dieu! aber heißt sie, weil der König von Frankreich Louis XIV. aus Verwunderung also ausgerufen, da er zum erstenmal den Baum so voll Früchte erblikte, und der Baum noch keinen Namen hatte.

70) Die Rietbirne. Angober. Riet-Peer. Angobert.

Sie hat wenigstens unter den wirthschaftlichen Birnen eine der ersten Stellen um ihrer sehr grossen und alljährlichen Fruchtbarkeit willen. Ihr Geschmak ist auch wirklich nicht ohne Parfüm und in günstigen Jahren auch eine gute Tafelbirne. — Sie siehet der Beurré gris ähnlich, ist aber grösser, schmuzzig gelb mit bräunlichen Flekken, und hat einen starken Firnisglanz: essbar im October und November. — Wenn sie sehr groß sind, nennet man sie in Holland die doppelte Rietbirne.

Der Baum baut sich vorzüglich schön, und seine Blätter sind sehr groß, lang, breit, und angenehm dunkelgrün und glatt: das schönste Blatt unter den Birnblättern.

71) Die Schmuzzige. Vilaine. Vilaine d'Anjou.

Dieses ist auch eine vorzügliche Kochbirne und wegen ihrer jährlichen sehr starken Fruchtbarkeit und derben zu allem ökonomischen Gebrauch dienlichen Fleisch zu empfehlen. Sie ist länglich, von bräunlicher Farbe, und an der Sonnenseite etwas roth. Sie läßt sich auch zur Noth essen. Vom September bis November.

72) Die französische Kümmelbirne. Besy d'Hery.

Sie

Sie ist keine bloße Kochbirne, und hat einen sehr feinen kümmelartigen Geschmak und ist sehr tragbar; jedoch nur hauptsächlich zum Kochen 2c. sehr vorzüglich. Ihre Gestalt ist mehr rund, als lang, ganz gelb bey ihrer Reife, mit einem schmalen langen Stiel, der im Fleisch sizt: reift Anfang Novembers.

73) Die teutsche Kümmelbirne.

Diese ist weit vorzüglicher als die Besy d'Hery, und eine recht delikate frühe Herbstbirne. Ihre Form ist rundlich, und ihre Farbe zur Hälfte gelb und zur Hälfte bräunlich, mit vielen Punkten bestreuet. Ihre Blume stehet in einer ganz geringen Vertiefung, und der Stiel, der mittelmäßig lang ist, scheint eingestekt zu seyn. Ihr Fleisch ist zart, schmalzig, und von einem delikaten Geschmak, der zwar auch kümmelartig ist, aber feiner. Man darf diese Birnen nicht im Keller oder einem feuchten Ort aufbewahren, sonst bekommen sie zwar andern Birnen schwarze Flekken, die gallenbitter werden, sondern man muß sie in einer trokkenen Kammer auseinander breiten, da sie sich auch nur etliche Wochen halten. Ihre Reifezeit ist im September.

74 *) Die große Septemberbirne.

Sie ist sehr groß, und gleicht fast an Gestalt einer großen Sommer-Apothekerbirne, Bon Chrétien d'été. Sie ist öfters sehr hökkerig. Die Blume stehet in einer mäßigen etwas flachen Vertiefung und ist nicht groß. Der Stiel ist ziemlich stark, 1 ½ Zoll lang und stehet in einer starken Höhlung. Die Schale wird bey der Zeitigung gelb und zur Hälfte gegen die Sonnenseite schön roth. Die ganze Frucht ist mit grauen Punkten besäet, und hat auch häufige graue große Flekken. Das Fleisch ist etwas trokken, sandig und zum frischen Genuß von wenigem Reiz, aber zu allem ökonomischen Gebrauch vortreflich, besonders zum Kochen, Schnizzen, Most 2c. Sie reift im September und wird über die Mitte vom October hin teig. — Der Baum ist sehr fruchtbar.

74 *)

74 b) Die gute Grüne. Nach dem hiesigen Provinzialnamen: Die grüne Maukelbirne.

Dieses ist eine köstliche frühe Herbstbirne von mittelmäßiger Größe: oben rund und gegen den Stiel kurz stumpfspiz zulaufend. Die Blume ist stark und stehet wenig vertieft, mit Falten umgeben. Der Stiel ist sehr lang, gerade, stark und holzig, und scheint in die Frucht eingestekt. Die Schale ist grün, und wird bey der Zeitigung etwas gelblich, selten mit einem Anflug von Röthe. Das Fleisch ist sehr zart, fast schmelzend, und ob es schon viel Sand hat, so incommodirt es doch die Zunge beym Genuß nicht. Sie reift Anfang Septembers und hält sich etliche Wochen. — Ein teutsches Gewächs.

74 c) Die rothe Maukelbirne.

Diese ist blos wirthschaftlich: giebt aber die besten Schnizzen und Huzzeln.

§. 13.

Beschreibung der vornehmsten Sorten III. von der Klasse der Sommerbirnen.

In die Klasse der Sommerbirnen gehören alle frühere und spätere Birnen, welche nach der verschiedenen Natur einer jeden Sorte vom Julius bis zum September zur Zeitigung kommen, und allermeist auf dem Baum zum Essen reif werden, oder doch nur wenige Tage auf dem Lager etwas nachreifen, sich aber insgesammt nicht lange, und einige nur wenige Tage halten, ohne teigig, mehlig oder faul zu werden. — Bey den allermeisten Sommerbirnen muß die Regel beobachtet werden, daß man sie nicht zu lange am Baum lasse, damit sie nicht überzeitig werden, d. i. ihren Reifpunkt nicht auf dem Baum endigen: sonst werden sie unschmakhaft, saftlos und mehlig.

A. Sommerbirnen mit butterhaftem oder schmelzendem Fleisch.

75) Die weisse Sommerbutterbirne.

Eine bisher noch sehr unbekannte trefliche Frucht, die mit der bekannten und beliebten weissen Herbstbutterbirne N° 47. an Farbe, Haut, Geruch und Geschmak vollkommen übereinkommt, nur in ihrer Gestalt mehr rund ist, schon im September reift — und als Sommerbirne — bald morsch wird, und desfalls ihrer Schwester, oder vielleicht Mutter, der Herbstbutterbirne nachstehet. Indessen bleibt sie doch ein edles Geschenk der Pomona und verdient sehr fortgepflanzet zu werden.

76) Die Persische Birne. Persik-Peer.

Dieses ist eine sehr delikate Sommerbirne stark mittelmässig gros. Sie neiget sich zur Eyerform und hat in der Mitte ihre gröste Dikke. Von dieser nimmt sie gegen die Blume fast eben so viel ab, als gegen den Stiel. Die Blume ist in Falten eingeschnürt. Am Stiel macht sie eine stumpfe Spizze, in welcher der anderthalb Zoll lange nicht starke Stiel eingestekt zu seyn scheint, und schief stehet. Die Schale ist halbbraunroth und zur Hälfte gelbgrün, ganz mit Punkten übersäet, die auf der Schattenseite grün sind und im Rothen weiss. Ihr Fleisch ist etwas sandig, aber sehr saftig und von dem stärksten und angenehmsten Muskatellergeschmak. Das Kernhaus ist sehr veränderlich. Einige haben nur 3 Kammern, andere 4, andere 5. In manchen Kammern ist nur 1 Kern, der jedoch das Fach ausfüllt, in der andern Kammer sind 2, in der folgenden 3, die klein und schwarz sind. Sie reift Anfang Septembers und hält sich einige Wochen. — Der Baum trägt sehr fleissig.

77) Die schöne lange Sommerbirne.
Belle longue d'été.

78) Die fürstliche Tafelbirne.

Eine sehr schöne, grosse und vortrefliche Frucht, deren Stiel öfters 3 Zoll misst. Sie ist wohl gestaltet, schmal, sehr lang, am Auge abgerundet und läuft ganz spiz auf den Stiel aus, der eine Verlängerung der Frucht vorstellt.

vorstellt. Die Farbe ist schön hellgrün, bey der Reife spielt sie etwas ins Gelbe. Die Haut ist nicht dikke oder rauh, aber etwas zähe, daß man sie bei der Reife abziehen kann. Das Fleisch ist zart und schmelzend, voll süßen Safts, mit einem sehr angenehmen Parfüm. Die Kerne sind schwarz und länglich spiz. Sie reift Mitte Augusts und hält sich als Sommerbirne lange. Sie behauptet einen vom ersten Range unter den Sommerbirnen sowohl wegen ihrer Delikatesse, Ansehen und ziemlich frühen Reife, als auch wegen ihrer Haltbarkeit: zugleich wegen der Fruchtbarkeit des Baums und seinem feinen sehr starken Gewächs.

79) Die Franz-Madam. Poire Madame. Madame de France. Engl. The Windsor Pear.

Eine schöne, ziemlich große Birne, von 3 Zoll lang und $2\frac{1}{2}$ Zoll dik. Oben ist sie aufgeschwollen, und läuft gen den Stiel spiz zu, macht aber unter der Wölbung einen Absaz. Sie hat eine etwas eingesenkte Blume. Auf der Sonnenseite ist sie roth mit gelben Pünktchen, und übrigens strohgelb. Ihr Fleisch ist sehr zart, voll Saft, und hat einen süßen delikaten Geschmak: reift Mitte Augusts, hält sich aber nur höchstens 12 Tage.

80) Die gelbe frühe Sommermuskateller.

Eine teutsche Frucht und sehr delikate Birne, die um Heilbron sehr häufig ist. Sie ist nicht groß, und sind die grösesten $2\frac{1}{4}$ Zoll lang und $1\frac{1}{4}$ Zoll dik: allermeist perlförmig. Die Blume sizt meist erhöhet auf der Frucht, bey vielen hat sie auch eine kleine enge Einsenkung. Der Stiel macht die Verlängerung der Birne, und ist bald $1\frac{1}{4}$ Zoll lang und dünne bald kürzer. Die Schale ist glatt, blaßgelb, voll kleiner weißlichter Punkte. Sie nimmt keine Röthe an. Das Fleisch ist zart; schmelzend, ohne allen Sand, voll Saft, von einem eigenen sehr delikaten sanften Muskatellergeschmak. Sie reift Mitte August, und hält sich als Sommerbirne ziemlich.

81) Die

81) Die Rettigbirne. Ritterbirne.

Eine sehr vorzügliche und in und um Leipzig *) sehr beliebte Sommerbirne: klein, länglich, grau: von einem häufigen, überaus erfrischenden Saft, der, weil er lieblich säuerlich ist, den der Beurré gris, als mehr widerlich süß für manchen Gaumen, übertrifft. Nimmt man sie vor der völligen Zeitigung vom Baum, so wird sie ganz schmelzend. Läßt man sie aber auf dem Baum zur Reife kommen, so ist sie wohl süß und muskatellerartig, aber zugleich mehlig: reift Ende Augusts. — Der Baum ist überaus tragbar und sezt kein Jahr ganz aus; nur Schade, daß die Frucht so bald teig wird. Sie schmekt auch den Elstern sehr gut.

82) Die Saftbirne. Mouille bouche longue. Mouille bouche d'été **).

Eine schöne grosse wohlgestaltete Birne, bauchigt, gegen die Blume abgerundet, und am Stiel stumpfspizzig: mit einer starken eingesenkten Blume: mittelmäßigem Stiel: glatten, gelblichgrünen, mit grünen Punkten besäeten, auf der Sonnenseite blaßbraunrothen dünnen Schale: schmelzendem Fleisch: gutem und vollen Saft, und überaus angenehmem Geschmak: reif Ende Augusts. — Eine der besten Sommerbirnen: passirt bald, und muß bald vom Baum genommen werden: wenn sie aber am Baum gelb wird, so ist sie mehlig. Ein Vortheil, daß eine nach der andern reift.

83) Die Jalousie. Jalousie.

Groß, dik, mit einer kurzen zugestumpften Spizze: kleiner, enge eingesenkter mit ziemlich hohen Beulen umgebenen Blume: eingesenktem zollangen Stiel: bräunlichen,

*) In Dresden in der Niederlausiz und in den Meisnischen Weinbergen heißt sie die Ritterbirne: und um Leipzig, Halle ꝛc. die Rettigbirne. — So hart hält es in der Pomologie vesten Anker zu werfen.

**) Heißt auch Coule Soif, Durstbirne: Trinkebirne: Holl. Brusselle Poer, Brüßler Birn: Im Wirtembergischen die Wasserbirne.

lichen, auf der Sonnenseite etwas röthlichen Haut, die kleine runde Wärzchen hat. Wenn die Frucht grün abgenommen wird, ist das Fleisch sehr schmelzend, wird aber leicht teig, wenn sie zu lange am Baum bleibt. Der Saft ist häufig, gezukkert, erhaben und vortreflich: reif im Oktober.

84) Der Sommerdorn. Epinc d'été. Fondante musquée.

Groß, birnförmig: mit großer frischstehender platter Blume, uneingesenktem zollangen Stiel: glatten grüngelblichen fettigen Haut, die voll weißlicher Punkte ist: schmelzendem Fleisch: erhabenem sehr gewürzhaften Saft und vortreflichem sehr starken Muskateller-Geschmak und Geruch, welcher dem von der Petit Muscat ähnlich ist: reif Anfang Septembers. — Sie hängen sich büschelweise, 5. 8. 10 bey einander, und halten sich bey 3 Wochen lang auf dem Lager. — Vom ersten Rang.

85) Die Volkmarse. *)

Eine höchst delikate Sommerbirne, etwas klein, gegen oben dik, an der Blume aber wieder zulaufend und abgerundet, und am Stiele kurz spizzig. Der Stiel ist sehr fleischig und fast 1 Zoll lang: die Blume ganz flach eingesenkt. Ihre dünne Haut siehet bräunlichgelb, und ist öfters rauh. Ihr Fleisch ist voller Saft und schmelzend, süßsäuerlich und pikant: reif im September und hält sich einige Wochen, wegen ihrem treflichen Saft stellen ihr die Wespen äußerst nach. — Sie ist eine National-Frucht, und gehört wohl zu den Russeletten.

86) Die langstieligte Zukkerbirne. Die Blanquet mit langem Stiel. Blanquet musqué à longue queue.

Sie ist von der Größe und Gestalt der vorhergehenden, nur etwas aufgeschwollener gegen die Blume.

*) Name eines Dorfs in Westphalen.

Alle Früchte sind gebogen oder schief, so, daß die Blume und der Stiel auf eine Seite stehen. Die Schale ist hart und dünne, grün, mit einigen linsengroßen Flekken, wird aber beym Zeitigen gelb. Das Fleisch ist schmelzend, von einem herrlichen Geschmak und sowohl süß als etwas aromatisch, daß sie unter den besten Sommerbirnen im ersten Rang stehen kann: zeitigt im August.

Der Baum ist sehr tragbar, macht grob kurz Holz: runde, fein gezahnte, dunkelgrüne Blätter, und taugt auf Quitten und Wildling, doch wegen seinem Wuchs am besten zu Hochstamm.

87) Die grüne Sommerzukkerbirne von Hoyerswerda. (Ein Wildling.)

Sie ist höchstwahrscheinlich aus einem Kern der Sucré verd entstanden und haben die Zweige sehr starke Stacheln. — Die Birne ist sehr ansehnlich länglich, gegen die Blume, die sich öfters verliert, oder mangelhaft ist, etwas aufgeschwollen und abgerundet: der Stiel kurz, eingesenkt: die Haut ganz grün, und überall grau und grün getüpfelt. Von sehr vorzüglichem Geschmak, daß ihr nicht leicht eine Sommerbirne den Vorzug streitig macht. Läßt man sie auf dem Baum völlig reif werden, so hat sie eine hellere Farbe, weniger Saft, aber doch einen sehr feinen muskatellerartigen gewürzhaften Geschmak, und ist schmelzend von Fleisch ohne alle Steine. Wird sie aber früher abgenommen, so ist sie außerordentlich saftig und weinartig, und der Saft aus weinsäuerlich, süß und gewürzhaft so unvergleichlich vermischt, daß sie ihre Mutter die Sucre verd an Geschmak und Parfüm weit übertrifft: reift Mitte Augusts und hält sich auf dem Lager 14 Tage und darüber.

Der Baum ist sehr tragbar und trägt alle Jahre, dauerhaft und leidet nicht so bald, als andere vom Frost, wie überhaupt die Wildlinge. — Sie erzeugte sich zu Hoyerswerda in der Niederlausiz, und ist ein Beweis,

weis, daß in unserm Teutschland so gute Obstsorten entstehen können, als in Frankreich.

88) Die türkische Königsbirne. Royale Constantinople.

Eine sehr schöne und trefliche Sommerbirne mit schmelzendem Fleisch, herrlichem Saft und überaus angenehmem Geschmak: reif Ende Augusts, und hält sich eine ziemliche Zeit sehr gut.

89) Die gute graue Sommerbirne. Grise bonne. Poire de forêt. Ambrette d'été.

Eine mittelmäßig große, bauchigte und oben runde, mit einer abgestumpften Spizze sich endigende Birne, mit flachliegender Blume: dikkem, eingesenkten Stiel: graugrüner Haut mit weißlichen Punkten, an einigen Stellen röthlich gefärbt: halb schmelzendem Fleisch und erhabenem zukkerhaften Saft: reif Ende Augusts, und dauert 4 Wochen.

§. 14.

B. Sommerbirnen mit halbschmelzendem Fleisch.

90) Die Eyerbirn. Die Bestebirn.

Diese sehr bekannte, jedoch in manchen teutschen Provinzen noch seltene teutsche Birne, die aus der Schweiz abstammet, darf sich nicht schämen, auf dem Nachtisch neben den gepriesensten franz. Beurrés zu stehen. Ihr süßsäuerlicher Saft, mit einem eigenen Parfüm verbunden, macht dem zukkerhaftesten Saft bey vielen Obstliebhabern den Rang streitig. Das Fleisch ist zwar nur halbschmelzend, aber immer fein genug. Man muß sie auch nicht auf dem Baum gelb werden lassen. Sie hat die vollkommene Gestalt eines Eyes, ist grün und stark punktirt, und wird bey der Reife goldgelb: selten wird die Sonnenseite roth, alsdenn aber sehr lebhaft roth. Sie reift im September, wird bald teig, taugt auch zu allem ökonomischen Gebrauch. — Der Baum wird sehr groß und ist außerordentlich fruchtbar.

 91) Die

91) Die Ananasbirn. Ananas Peer.

Eine holländische delikate Frucht. Sie ist nicht groß: birnförmig: hat gewöhnlich zwey Vertiefungen von der Blume bis zum Stiel. Die Blume ist klein und steht fast flach, und der Stiel, der immer schief nach einer Seite stehet, geht von der Spizze aus ohne alle Einsenkung. Die Schale ist Papagaygrün, gelbgraulich überzogen, wird aber beym Zeitigen gelb und nimmt bisweilen auf der Sonnenseite eine kleine Carminröthe an. Ihr Fleisch ist ziemlich zart, zuweilen etwas körnig: der Saft süß und überaus angenehm: zeitigt im September. — Der Baum macht gut Holz und trägt gern. Sein Blatt ist sehr fein gezahnt.

92) Die geblümte Muskatbirne. Muscat fleuri.

Eine kleine, an der Blume und Stiel etwas breitgedrukte Birne, mit einer großen ohne Vertiefung stehenden Blume: dünnem etwas langen Stiel: glatten, gelblichgrünen, auf der Sonnenseite roth mit fahl vermischten Haut: etwas grünlichem halbschmelzenden, doch mehr bruchigem Fleisch und parfümirtem Saft; reif nach Anfang des Augusts.

93 a) Die schönste Sommerbirne. Bellissime d'été. Supreme.

Mittelmäßig groß, kurz, etwas birnförmig, oder stumpfspizzig am Stiel und oben dik: die Blume gedoppelt und hochroth: der Stiel fleischig, kurz: die Haut glänzend, glatt, an der Sonnenseite schön hochroth durch lauter rothe Punkte, übrigens bey der Reife zitronengelb und bisweilen bräunlichroth gestrichelt; das Fleisch halbschmelzend: um das Kernhaus ein wenig steinig: nicht sehr, doch hinlänglich saftig; der Saft süß, und ziemlich angenehm, jedoch nicht sehr erhaben: reif Ende Julius bis Mitte Augusts, und passirt bald.

93 b) Die rothbakkigte Sommerzukkerbirn.

Eine

Eine ungemein schöne goldgelbe sehr gute Birne für den frischen Genuß und für die Oekonomie. Sie ist fast 3 Zoll lang und 2½ Zoll dik oben bey der Blume, die eben aufsizt, am dikſten, und macht gegen den dünnen, 2 Zoll langen Stiel eine Einbiegung und endiget etwas stumpfspiz. Die Schale wird zitronengelb und auf der Sonnenseite hellroth, und ist stark und fein punktirt. Das Fleisch ist mattweiß, saftreich, um das Kernhaus etwas steinig, halbschmelzend, und von einem zukkerhaften angenehmen Geschmak. Sie reift Anfang Septembers. Wenn sie etwas vor der Zeitigung abgebrochen wird, so hält sie sich gegen 3 Wochen. — Der Baum wird sehr groß und macht eine Breite Krone: lange glatte hellröthliche Sommertriebe mit feinen weißgrauen Punkten besezt: mittelmäßig große, ovalrunde Blätter mit einer kurzen Spizze, von Farbe glänzend dunkelgrün und seicht gezahnt. Die Augen sind kurz, dik, stehen wenig ab und auf vorstehenden Augenträgern. — Vom ersten Rang.

94) Die Sparbirne. Epargne. St. Samson. Beau Présent.

Dieses ist eine schöne lange Birne, gewöhnlich 3½ Zoll lang und 2 Zoll dik. Ihre größte Breite fällt in die obere Hälfte nach der Blume, bey welcher sie sich allmählig zuwölbet, und gegen den Stiel, der lang ist, gehet sie spizzig zu. Die Grundfarbe ihrer Schale ist gelb, auf der Sonnenseite ist sie sehr schön roth marmorirt, darin öfters die gelbe Farbe hervorleuchtet, und hat im Rothen gelbe Punkte und im Gelben sind sie roth. Das Fleisch ist in der rechten Reifezeit fast butterhaft, und hat einen anziehenden süß-säuerlichen Saft und gewürzhaften Geschmak. Sie reift Mitte Augusts; verlieret aber bald ihre Vorzüge durch Teigwerden, wenn man nicht mit ihrem Genuß eilt, worauf auch ihr Name zielet. —

Der Baum ist auf Grund und Boden sehr empfindlich, und will einen lokkern, warmen und nicht zu

feuchten Boden. In mancher Gegend und schwerem Boden wird zwar die Frucht äusserlich noch schöner, aber ihr Fleisch ist hart und ohne Saft. — Auch ist die Frucht von einem noch jungen Baum und in den ersten Jahren seiner Tragbarkeit sehr von der von einem alten Baum verschieden, und scheinet oft jene eine ganz andere Frucht zu seyn an Gestalt und Farbe, als in der Folge. Vom jungen Baum wird die Frucht grösser, und um die Blume viel gewölbter: von Farbe bleibt sie durchaus grün und hat weder gelb noch roth. Je älter aber der Baum wird, je mehr findet sich bey der Frucht die Farbe ein.

95) Die Solitaire. Solitaire. Mansuette.

Eine große, dikke und lange, gegen den Stiel verjüngt zulaufende Birne von irregulärer, der Winter-Bon Chrétien gleichender Gestalt, mit einem in niedrigen Beulen schiefsizzenden Auge, und starkem oben mit Fleisch überwachsenen Stiel, der öfters auch schief stehet: grüner braungeflekter Haut, auf der Sonnenseite etwas gelb und mit der Zeitigung auch etwas roth. Das Fleisch ist weiß, halbschmelzend, und ziemlich fein, mit vielem erhabenen, obschon nicht allzuhäufigem Saft, der etwas säuerlich ist. Sie wird gerne teig: reift Anfang Septembers.

96) Die Wespenbirne. Bourdon musqué *).

Eine kurze, nicht große Frucht, mit einem etwas langen geraden Stiel: gelber und rother Schale, deren Fleisch muskirt und ganz den Geschmak der Orange rouge hat, nur weicher und schmelzender, deswegen ihr von Wespen und Hornissen außerordentlich nachgestrebt wird: reif Ende Augusts: gehört zu den mittelmäßigen.

§. 15.

C. Sommerbirnen mit zartem Fleisch.

97) Die Salviati. Salviati.

*) Ist in den meisten Pomologien ganz irrig und unpassend durch Pilgerbirne übersezt, weil Bourdon auch ein Pilgerstab heißt. Daß aber hier Bourdon eine Wespe bedeute, kann jeder leicht begreifen, zumal wer sie selbst erziehet.

Von Bergamottengestalt, und meist rund, oben eingedrukt, doch am Stiel spiz zulaufend: das Auge in einer seichten Aushohlung: der Stiel eingesenkt, gerade, kurz: die Haut wachsgelb, auf der Sonnenseite zinnoberroth, bisweilen mit großen röthlichen Flekken besezt und alsdann rauh: das Fleisch vortreflich, zart: mit zukkerhaftem parfümirten Saft: reif im September.

98) Bouschet. Maulbirne. Du Bouchet.
Groß, rundlich, gelb von Farbe mit grünen Tupfen, das Auge ist eingesenkt: der Stiel stark, oben fleischig. Einige gleichen einer mittelmäßigen Bergamotte, andere einer großen Cassolette. Das Fleisch ist mild, zart und süß von Saft: reift im August. — Sehr tragbar, und gewähret der Baum mit seinen Früchten dem Auge einen herrlichen Anblik.

99) Die königliche Muskatellerbirne. Muscat Royal. Hier heißt sie die Balsambirne.

Hat eben die rundliche Gestalt und Größe, einen kurzen Stiel: rauhe grünliche Schale, auf der Sonnenseite röthlich angelaufen: ein zartes süßes Fleisch, hohen muskirten Saft und vortreflichen Geschmak und Parfüm: reift Mitte bis Ende August.

100) Die Cassolette (des Du Hamel *).
Sie ist klein: fast birnförmig: oben rund: die Blume nicht eingesenkt, aber der kurze Stiel, an welchem die Frucht eine abgekürzte Spizze macht. Ihre Farbe ist grünlichgelb und die stark besonnten an der Sonnenseite etwas roth gestreift, oder röthlich angelaufen: aber ganz ist die Schale mit vielen feinen weißgrauen und theils grünlichen Punkten übersäet und nicht selten siehet man auch Rostflekken darauf. Ihr Fleisch ist zart, etwas brüchig: hat einen süßen Saft und einen angenehmen Muskatellergeschmak: reift Ende Augusts, und wird bald teig.

101) Die

*) Er nennt sie auch Muscat vert, die grüne Muskateller: Friolet: Lechefrion.

101) Die Magdalenenbirne. Die Karmeliter-Zitronenbirne. Madeleine. Citron des Carmes.

Eine etwas grosse, fast birnförmige Birne. Die Blume ist wenig eingesenkt: der Stiel ist stark. Die Schale ist grün, und bleibts auch bey der Zeitigung, bisweilen auf der Sonnenseite röthlich angelaufen. Das Fleisch ist etwas fest, süß und nicht überflüssig saftig und gut, doch nicht in schlechten Jahren: reif nach Anfang Augusts. — Der Baum trägt stark. Die Frucht hält sich nicht lange.

102) Die Doppelte Kaiserbirne. Weiße Kaiserin. Kalmerbirne. Danzigerbirne. Dubbelde Keizerin. Witte Keizerin. Kalmer-Peer. Danziger-Peer. Commandeurs-Peer.

Eine holländische gute Frucht, hauptsächlich für die Wirthschaft: sehr groß, beulig nach dem Stiel etwas pyramidenförmig, manchmal schief gewachsen: die Blume liegt nicht tief, der Stiel ist dik und krumm: die Schale bey der Reife gelb, auch mehr oder weniger braun geflekt, und manchmal an der Sonnenseite kaum merklich röthlich. Das Fleisch ist mild und saftig, von sehr lieblichem und angenehmen Geschmak: reift im Sept. und October, dauert aber nicht lange, und wird mehlig.

103) Die Sirenenzitronenbirne. Citron de Sirène. Limon. Citron de Sierenz

Verz. Baumsch.? 1841-42

Eine sehr frühe Sommerbirne: mittelmäßig groß, von Bergamotten-Gestalt. Die Blume stehet in einer geringen Einsenkung und ist mit kleinen Falten umgeben. Der Stiel ist etwas lang, gerade und stehet in einer tiefen und engen Höhle. Die Schale ist grünlich gelb mit grauen Punkten besäet, die eine grüne, aber auf der Sonnenseite rothe Einfassung haben: bisweilen finden sich auch große graue Rostflekken. Das Fleisch ist halbbrüchig, sandig, nicht allzusaftig: riecht stark und ange-

angenehm. Sie reift mit der kleinen Muskatellerbirne um Jacobi im Julius; wird aber bald mehlig.

104) Die Karminbirne. Cramoisine.

Sie ist so schön als gut. Ihre Gestalt ist wohlgebildet, und länglich: mit einem geraden Stiel: gelb und schön roth. Ihr Fleisch ist besonders wohlschmekkend: reift im August.

105) Die edle Münchsbirne.

Sie ist von der Größe der Winter-Bon Chrétien, und vortreflich, sowohl zum Frischessen, als zum Kochen, Mosten und anderem ökonomischen Gebrauch, und daher zur Anpflanzung sehr empfehlend. Ihre Reifzeit ist Anfang Sept. — Es giebt noch eine Abart davon, die aber würgt, und blos zum ökonomischen Gebrauch dient. Bey Heilbronn ist belobte Birne häufig. Im Werthheimischen heißt sie die Fläschlisbirne: im Kanton Greichgau, die Schaafbirne. Sie ist ein teutsches Gewächs.

106) Die kurzstielige Muskatellerbirne. Die kurzstieligte Blanquet. Musat à courte queue: Blanquet à courte queue. Knoop nennt sie die kurzstielige Zukkerbirne. Kortstelige Suikerey.

Eine mittelmäßig große Birne, von runder Form, aber am Stiel, der ganz kurz und dik ist, mit einer kurzen Spizze. Blume und Stiel ist etwas eingesenkt. Die Schale ist glatt, bey der Reife gelb, fein allenthalben punktirt mit gelblichen Punkten, selten an der Sonnenseite roth. Das Fleisch ist sehr zart, der Saft süß und angenehm, und hat einen vortreflichen aromatischen Parfüm. Die Kerne sind hellbraun. Reift Mitte Septembers und hält sich als Sommerbirne ziemlich lang.

107) Die rothe oder große Pfalzgrafenbirne. In Hessen die Mosbirne. In andern Gegenden: die Alantsbirne.

Eine

Eine sehr beliebte teutsche Frucht: mittelmäßig groß, von Birngestalt, 3 Zoll lang und 2½ Zoll dik. Sie ist gegen die Blume zu etwas bauchig und wölbt sich kurz und etwas rund zu. Die Blume sizt ziemlich flach, und ist jedoch mit Hökern umgeben. Der Stiel ist 1 Zoll lang, dik, holzig. Gemeiniglich ist die Birne etwas krumm gewachsen und endiget sich etwas stumpfspizzig. Die Schale ist gröstentheils dunkelroth, und hat nur hie und da gelbe Flekken. Auf der Schattenseite hat sie viele grauliche Punkte. Ihr Fleisch wird sehr butterhaft, wenn sie ihren rechten Reifepunkt hat, und hat einen honigsüßen und stärkenden Saft. Ausser dem frischen Genuß ist sie vortreflich zum Saft kochen. Sie reift Ende Sept. und hält sich 4 bis 5 Wochen. Wenn man sie aber zu frühe pflükt, so würgt sie. — Der Baum ist sehr fruchtbar.

§. 16.

D. Sommerbirnen mit brüchigem Fleisch.

Aeußerst selten haben die Sommerbirnen mit brüchigem Fleisch, zugleich ein hartes und krachendes gleichsam glasartiges Fleisch; es sind daher auch die folgenden Sorten eigentlich mehr halbbrüchig zu nennen, und von einem milden, dabey brechlichen Fleisch.

108) **Die Gutechristenbirne.** Bon Chrétien d'été. Hier: die **Sommerapothekerbirne** *).

So sehr bekannt diese gute nüzliche Birne ist, so ist doch wegen ihrer vielen Namen ihre Beschreibung nöthig. — Ihre Gestalt ist zwar sehr verschieden, wenn sie aber vollkommen ist, so ist sie pyramidenförmig, sehr groß, gegen die Blume, die eingesenkt ist, mit großen Bukkeln und Beulen, unter welchen sie sich schnell verengert und mit einer stumpfen Spizze endiget. Ihr Stiel

*) Sie heißt unter andern auch: die Zukkeratenbirne: die Malvasierbirne: die große Zukkerbirne: Gracioli.

Stiel ist lang, stark: die Farbe ist goldgelb, selten wird eine und die andere auf der Sonnenseite röthlich. Ihr Fleisch ist etwas brüchig, voll von zukkersüßem Saft, und einem eigenen, doch nicht sehr starkem Parfüm: reif im September. — Zu wirthschaftlichem Nuzzen ist sie auch vortreflich: giebt sehr guten Syrup, die besten Schnizzen, und gute Compote.

Der Baum wird sehr groß, taugt am besten hochstämmig, und stehet häufig auf den Dörfern bey den Häusern und in Hausgärten. — In Frankreich gerath die Frucht, so wie unser Borsdörfer, nicht so gut, als bey uns.

109) Die müskirte, die frühzeitige Christenbirne. Bon Chrétien d'été musqué.

Dieses ist eine verfeinerte Varietät, und kommt jener in ihren verschiedenen Gestalten gleich, bekommt nichts röthliches, wohl aber schwarze Flekken und wird goldgelb, und hat einen parfümirten angenehmen Geschmak. Ihr Fleisch und Saft kann man nicht genug loben. Reift Ende Augusts.

110 a) Die Rosenbirne. Poire de Rose. Caillot Rosat. Epine Rose.

Eine plattrunde, wie eine Bergamott gedrukte, ziemlich große Birne, mit eingesenkter Blume und ziemlich langem, dünnen, auch eingesenktem Stiel: gelbgrüner, an der Sonnenseite rother Schale: brüchigem Fleisch, das jedoch zart und halb butterhaft ist, von gutem Geschmak und bisamartigen Saft: reif im August bis in September. — Sie trägt zwar spät, ist aber dann sehr fruchtbar, und bleiben von jeder Blüthekno spe wohl 3 bis 4 Früchte. Das Holz ist weich und leidet leicht vom Frost.

110 b) Die Jargonell. Welsche Birn. Jargonelle. Aug 12

Eine große und lange Sommerbirne von ausgezeichneter Form $3\frac{1}{2}$ Zoll lang und 2 Zoll eine Linie dik. An der Blume, die fast ganz flach aufsizzet, hat sie ihre

größte

größte dikke, und spizt sich nach dem Stiel mit einer Vertiefung in der Mitte langspizzig zu. Der mittelmäßig starke Stiel ist etwas krumm und stehet gewöhnlich schief. Die etwas starke Schale ist auf der Sonnenseite hellroth, auf der andern grünlichgelb, mit vielen weißgrauen und grünen Punkten bestreuet. Das Fleisch ist weiß und etwas brüchig: hat vielen angenehmen und erfrischenden Saft. Die Frucht reift Anfang Septembers, wird aber bald mehlig und unschmakhaft. — Der mittelmäßig starke Baum macht eine hohe pyramidenförmige Krone: macht ziemlich lange und starke Sommertriebe, und hat eyförmige dunkelgrüne und glänzende Blätter.

111) Die Brester Schmalzbirne. Fondante de Brest. Inconnu Cheneau *).

Sie ist zwar nicht schmelzend nach ihrem Namen, hat aber ein delikates körniges und mildes Fleisch, gezukkerten, doch mit einer kleinen Säure erhöheten Saft und reizenden Geschmak und rosenartigen Parfüm. — Ihre Gestalt ist etwas kräuselförmig, und stehet ihr Bauch etwas stark oben nach der Blume, um welche sie sich abrundet. Am Stiel endiget sie sich mit einer kegelförmigen stumpfen Spizze, auf welcher der Zoll lange Anfangs etwas fleischige Stiel oben auf und häufig schief stehet. Die Blume stehet in einer kleinen Einsenkung mit einigen Erhabenheiten umgeben. Die Schale ist auf der Schattenseite gelblich-grün, und gegen die Sonne blutroth verwaschen, mit vielen grauen starken Punkten bestreuet, die auf der Schattenseite grünlich sind. Die Frucht zeitigt im halben August und hält sich gegen 3 Wochen.

Der Baum ist überaus fruchtbar, dauerhaft, hat festes Holz, bauet sich aber nicht schön, denn seine Aeste wachsen sehr krumm unter einander und sind nie gerade. — Taugt auf Wildlinge und Quitten.

112 *)

*) Synon.: Fin or d'été. Franc-réal.

112 a) Die große Zwiebelbirne. Gros-Oignonnet. Amiré roux. Roi d'été. In Holland: Admiral.

Der Name zeigt ihre Gestalt an. Sie ist ziemlich groß: wölbt sich hoch zu, jedoch stehet die Blume in einer ganz flachen Einsenkung, und hat oft einige kleine Falten um sich. Gegen den Stiel nimmt die Frucht stark ab und lauft ausgehöhlt in eine starke Spizze aus. Der Stiel ist kurz, dik und fleischig. Die Schale ist hellgelb, auf der Sonnenseite schön roth, worin die Punkte gelb sind, im Gelben aber braun und sehr fein. Das Fleisch ist weiß, sehr süß, aber nicht allzusaftig. Sie muß daher vor ihrer Reife gepflükt werden, und erst auf dem Lager ihren Reifepunkt erhalten. Sie reift in der Mitte Augusts und dauert 14 Tage.

112 b) Die Damenbirne. La Cher-à-Dame. Diese Frucht ist rundlich und blättbauchig, 2⅓ Zoll hoch und weniges dikker, und siehet der Ah mon Dieu sehr ähnlich. Ihre Blume ist flach eingesenkt, stehet aber doch tief: der Stiel ist kurz und dik. Die Schale ist stark: wird auf dem Lager dunkelgelb und auf der Sonnenseite stark geröthet. An einigen Stellen ist sie strahlenweiß mit vielen Punkten bestreuet, die im Gelben grün, und im Rothen gelbgrau sind, und der Schale das Ansehen giebt, als wäre sie grau. Ihr Fleisch ist weiß und etwas brüchig, doch hat es viel Schmelzendes, und einen überflüssigen süßen Saft mit einem angenehmen Parfüm. Das Kernhaus ist etwas mit Steinen besezt. Die Frucht reift Ende August und hält sich ziemlich. — Der Baum wird mittelmäßig stark und bildet eine stumpfe Pyramide. Seine Sommertriebe sind ziemlich lang und stark: die Blätter länglich und schmal, hellgrün und fein gezahnt. — Vom zweyten Rang.

113) Die rothe Pomeranze. Orange rouge.

Sie ist mittelmäßig groß, plattrund: am Stiel stumpf spizzig: die Blume flachstehend: der Stiel kurz:

die

die Schale ist Anfangs grün, gehet aber im Liegen ins hellgelbe über, worinn sich kleine röthliche Punkte befinden. Auf der Sonnenseite ist roth und bey starkbesonnten Früchten schön Corallenroth und gestreift. Die Schale ist etwas dik: das Fleisch körnigt, wird aber im Liegen mild und zart. Der Saft ist reichlich und von einem gewürzhaften Geschmak. Sie wird zeitig Ende Augusts und hält sich gegen 4 Wochen.

114) Die Muskatellerpomeranze. Orange musquée.

Sie ist die beste unter den Pomeranzenbirnen.

Schale und Form gleicht ziemlich einer Pomeranze. Ihre Grösse ist mittelmässig, und kleiner als die rothe: oben rund und gegen den Stiel etwas abnehmend: die Blume ist klein, und stehet in einer ziemlichen Vertiefung mit Falten umgeben. Der dikke Stiel ist eingesenkt, und stehet in Bukkeln. Die Schale ist grün, bekommt wenig Rothes und hat überall viele rauhe Vertiefungen, wie eine Pomeranze. Wenn die Frucht zeitig ist, wird ihre grüne Farbe mit einer bräunlichen vermengt, und bekommt schwarze Flekken. Das Fleisch ist brüchig, mürb, und wird mehlig, wenn die Birne nicht grün abgenommen ist. Der Saft hat einen sehr erhabenen Muskatellergeschmak: reift im August: hält sich aber nicht länger als 14 Tage. Der Baum taugt nicht unter das Messer.

115) Die bunte Pomeranzenbirne. Orange tulipée. Orange verte. Poire aux Mouches.

Diese ist etwas grösser, und oval: rothbraun auf der Sonnenseite, auf der andern grün: dazwischen bemerkt man rothe Streifen. Sie ist über und über grau getüpfelt. Das Fleisch ist fein halb brüchig, mit vielem angenehmen süssen Saft und Geschmak. Um das Kernhaus ist sie etwas steinig. Sie reift Anfang Sept.

116) Die Margarethenbirne. Frühbirne. Poire hâtive. — (Hier heißt sie die Kirschenbirne, weil sie fast mit denselben zeitiget).

Eine

Eine kleine birnförmige Frucht, etwas grösser, als die Petit Muscat, ist anfangs weißlichgelb und bey der Zeitigung schön gelb: hat brüchiges Fleisch: häufigen Saft, der etwas weniges Strenges hat: reif Anfang Julius, dauert aber nur wenige Tage. Ihr Hauptvorzug ist die frühe Reife, und ihre grosse Fruchtbarkeit. Sie geben besonders einen guten Essig; man muß sie aber nothwendig vor dem Keltern morsch werden lassen, sonst wird er bisweilen schwarz.

117) Die kleine Muskatellerbirne. Sieben auf ein Maulvoll. Petit Muscat Sept-en-gueule. Hier: die kleine Zukkerbirne.

Dieses ist wohl die allerkleinste Birne, da die grösten nur einer Herzkirsche gleichen: auf der einen Seite schön roth, und auf der andern grünlichgelb: voll zukkersüßen Safts, und von einem so starken Bisamparfüm, der Vieler Geschmak zu heftig ist: reift im Julius und hält sich besser, als die vorhergehende. Der Baum wird einer der grösten.

* In Holland hat man eine andere und bessere Petit Muscat unter diesem Namen, und ist nicht die Sept-en-Gueule.

118) Die kleine Gewürzbirne. Petit Muscat aromatique. (Aus England.)

Eine gar schöne und herrliche Frucht, mit einer sehr kleinen eingesenkten Blume und langem, sehr dünnen, auf einer Spizze stehenden, Stiel: die Schale ist von gelbgrauer Farbe: an der Sonnenseite mit sehr schönem Orangeroth überzogen, das sich beym Zeitigen noch mehr erhebt, indem das Uebrige gelb wird. Sie ist mit weissen und mit Rostpunkten überzogen, welche leztere sie etwas unglatt im Anfühlen machen. Das Fleisch ist brüchig und etwas körnig, hat zwar nicht überflüssigen, aber vortreflichen gewürzhaften und zukkersüßen Saft. — Die Früchte wachsen einzeln, und reifen im Julius und Anfang Augusts, halten sich aber nicht über 8 Tage.

Der Baum macht zierlich fein Holz und ist sehr tragbar.

119) Die

119) Die Goldbirne. Aurate *).

Eine kleine, perlförmige Birne, welche die Gestalt, Farbe und Geschmak der Petit Muscat hat, nur ist sie fast noch einmal so groß: auf der Sonnenseite hellroth, auf der andern weißgelb: von halbschmelzendem Fleisch: bisamhaftem Saft, der jedoch nicht so stark ist, als bey der Petit Muscat, und reift zugleich mit derselben im Julius. — Sie könnte die doppelte Muskatellerbirne heißen.

120) Die kleine Blanquet. Die perlenförmige Birne. Petit Blanquet. Poire à la Perle.

Eine kleine Birne mit einer hellen glatten gelblichen Haut: weißem Fleisch: halbbrüchig und ziemlich fein: von angenehmem und etwas muskirten Saft: reift Anfang Augusts: und dauert 2 bis 3 Wochen.

§. 17.

Beschreibung der vornehmsten Sorten.

IV. von der Familie der Russeletten.

Man hat einigen guten Sorten Birnen, welche meistentheils eine braunröthliche Farbe und einen besondern Parfüm haben, diesen Namen beygelegt, deren Familien aber nicht groß ist. Man findet keine standhafte charakteristische Kennzeichen, in den Pomologien, sondern aus der Vergleichung derselben mit andern Birnsorten ersiehet man, daß sie sämmtlich eine eigentliche birnförmige Gestalt haben, da nehmlich diese Früchte von der Dikke bey der Blume an gegen den Stiel regulär spizzig zulaufen. Allein da diese äußere Form, so wenig als ihre Farbe, noch keine hinlängliche Unterscheidungszeichen giebt, indem solche auch gar viele andere Birnen haben, so ist ein Hauptcharakter derselben ein gewisser Parfüm,

*) Am Rhein heißen sie auch Goldkerzen, Goldstiele. In gutem Boden werden sie auch oft groß. In schlechter Erde bekommen sie Steine.

Parfüm, ein Wohlgeschmak mit einem Wohlgeruch verbunden, der ihnen eigen ist, und der sich wohl kosten, aber nicht beschreiben läßt. Indessen sind die Russeletten meist von keiner sonderlichen Größe: sie haben sämmtlich birnförmige Gestalt: sind meist braunroth auf der Sonnenseite: haben allermeist ein halbbrüchiges zartes Fleisch, und ihren besondern guten Parfüm. — Wir heben davon folgende aus:

121) Die Russelet. Die kleine Russelet. Rousselet. Petit Rousselet. Rousselet musqué. Perdreau musqué. In der Wetterau heißt sie die Zimmetbirne, die Sommerzimmetbirne.

Sie ist nicht groß, oben etwas dik und gegen den nicht gar langen Stiel spiz zulaufend. Die Haut ist gelblichgrün, und auf der Sonnenseite bis an den Stiel hin sehr schön roth, mit gelben Punkten besäet. Das Fleisch ist sehr weiß, zart, und halbbrüchig: zwar nicht überflüssig saftig, doch nicht trokken oder mehlig, hat aber einen sehr starken muskatellerartigen Parfüm und vortreflichen Geschmak. Sie reift Ende Septembers und Anfang Octobers, und hält sich nicht lange. Sie schmekt am delikatesten gelb vom Baum.

122) Die gelbe Sommer-Russelet. Rousselet musqué d'été.

Dieses ist eine kleine, aber sehr gute Birne, deren Reifepunkt aber wohl beobachtet werden muß, da sie schnell dem Teigwerden unterworfen ist. Ihre Form ist bauchigt und nach dem Stiel stumpf abgespizt. Der Bauch sizt in der Mitte, von wo sie sich nach der Blume hin sanft abrundet, nach dem Stiel hingegen endigt sich dieselbe in eine stumpfe Kegelspizze, $1\frac{3}{4}$ Zoll breit und $2\frac{1}{4}$ Zoll hoch. Die Blume sizt oben auf der stumpfen Spizze in einer kaum merklichen Einsenkung, die aber mit vielen kleinen Fältchen besezt ist. Die glatte Schale ist gelblichgrün, mit der Zeitigung schön Zitro-

[illegible] nengelb;

nengelb: die Sonnenseite bis zur Hälfte hellroth gestreift, dazwischen viele starke rothe Punkte sind, die im Gelben sehr fein und grün sind. Das Fleisch ist weiß, fein körnigt, markigt, schmelzend, saftvoll und von einem feinen süßen Muskatellergeschmak. — Der Baum wächst stark und lebhaft auf Wildling; auf der Quitte sehr gemäßigt und ist ausnehmend fruchtbar. Die Sommertriebe sind lang und stark, mit vieler Wolle bekleidet, braunroth glänzend auf der Sonnenseite, gegenüber etwas dunkelgrün und mit ziemlich vielen sehr feinen Punkten besezt. Das Blatt ist mittelmäßig groß, meistens elliptisch oder spizzig eyförmig, sehr seicht, aber spiz gezahnt. Die Augen sind klein, hellbraun von Farbe, liegen fest an, und stehen auf kleinen flachen Augenträgern. — Die Frucht zeitigt in der Mitte, oft erst gegen Ende des Septembers.

123) Die Russelet von Rheims. Rousselet de Rheims. (Heißt auch vielfältig: Zukkerbirne.)

Dieses ist eine sehr köstliche Sommerfrucht: etwas klein, birnförmig: nach der Blume hin kurz abgerundet und nach dem Stiel hin kegelförmig zulaufend, ohne Einbiegung, und endet sich mit einer abgestumpften Spizze. Die Blume stehet der Frucht ganz gleich. Der Stiel ist stark und fast immer etwas eingebogen. Die Schale ist bei der Zeitigung hellgelb, auf der Sonnenseite braunroth und verlieret sich in hellroth. Sie ist ganz mit feinen grauen Punkten besezt. Das Fleisch ist fast schmelzend, der Saft zukkersüß, und hat einen überaus gewürzhaften Geschmak und der Art besonders eigenen Parfüm. Reift im September, hält sich aber gar nicht, es sey denn, daß man sie bey Zeiten abnehme. Sie trägt gerne, aber nicht früh. An Hochstämmen ist die Frucht viel delikater, als an Spalieren. — Zur Wirthschaft ist sie so nüzlich, als zum frischen Genuß vorzüglich. Deswegen sie die Landleute in Frankreich so häufig bei den Häusern erziehen, als die unsrigen die Apothekerbirne.

124) Die

124) Die Winter-Russelet. Rousselet d'hyver.

Diese gleicht der von Rheims, nur daß diese Winter-Russelet kleiner ist. Auf der Sonnenseite hat sie die nemliche Farbe, nur etwas dunkler, auf der andern ist die Haut grünlich und wird endlich gelb. Ihr Fleisch ist halbbrüchig: der Saft ziemlich häufig und von etwas erhabenem Geschmak: reif im Februar und März.

125) Die Geishirtle.

Diese Sommerbirne hat die Gestalt und den Parfüm der Russelet, und ist im Anfang des vorigen Jahrhunderts zuerst von einem Geishirten in der Gegend von Stuttgard erzogen worden und führt von demselben noch ihren Namen. Sie hat die Größe und Gestalt der Winterrusselet. Ihre Blume ist klein und steht erhaben: die Schale grün und auf der Sonnenseite braunroth, auf welcher sie auch nur mit weißlichen Punkten bedekt ist. Manche sind auch auf dieser Seite und oben grau und haben rauhe Flekken. Der Stiel stehet gerade und ist nicht kurz. Das Fleisch ist mildbrüchig und hat einen sehr angenehmen Russelet-Parfüm und süßen Saft; reift Mitte Augusts, und hält sich etliche Wochen. — Die Sorte hat nun etliche Varietäten, die theils größer, theils oben etwas dikker sind.

126) Die rothe Confesselsbirne.

Eine von Farbe zwar unansehnlich, aber delikate Herbstbirne, stark mittelmäßig gros, fast perlförmig, doch gegen die Blume etwas spiz zulaufen, mit einer eingesenkten von Beulen umgebenen starken Blume: 1 Zoll langem aufsizzenden Stiel, graugrünen dikken Schale, an der Sonnenseite schmuzig roth: das Fleisch gelblich, halbschmelzend, am Kernhaus etwas sandig, voll zukkersüßen Saft und treflichen Parfüm, reif Ende Octobers und dauert 6 Wochen. Man muß sie aber am Baum nicht zu reif werden lassen. Sie ist eine fruchtbare Sorte und auch zum wirthschaftlichen Gebrauch vortreflich.

127) Die frühe Russelet. Die Birne ohne Haut. Die Kirschblüthe. Rousselet hâtif. Poire sans peau. Fleur de Cuigne [illegible]

[illegible]

Eine ziemlich mittelmäßig große, [illegible] gute Birne, mit starkem Auge in einer Aushöhlung mit Beulen umgeben; einem geraden eingesenkten Stiel; feinen, zarten, bleichgrün und grau gefleckten und auf der Sonnenseite gelben mit bleichroth gefleckten Haut: schmelzendem Fleisch: sehr gutem parfümirten Saft: reif Anfang Augusts und passiret sehr bald.

128) Die Fürstenbirne. Die Robine. Poire de Prince. Robine. Robine d'été.

Diese recht gute Sommerbirne gleicht fast einer Bergamotte, ausser daß sie nicht so platt und dik ist, sondern gegen die Blume und den Stiel etwas abnimmt. Die Blume ist bey einigen eingesenkt, bey andern nicht, aber den kurzen Stiel [illegible]. Die Schale ist weißgrün, mit etwas grau an der einen, und schön roth auf der Sonnenseite, und wird beym Zeitigen gelb. Auch hat sie bisweilen Rost- und Baumflecken und viele Punkte. Das Fleisch ist schmelzig und mild; der Saft zukkersüß und müskirt; bekommt in nassen Jahren und feuchtem Boden etwas Steine. Sie muß zeitlich abgebrochen werden, sonst wird sie mehlig; reift im August, und hält sich etwa 14 Tage.

129) Die Frauenbirne. Wadelbirne. Cuisse Madame.

Dieses ist eine sehr schöne, ansehnliche und köstliche Birne, von 3½ Zoll Länge und 3 Zoll dikke. Ueber der Mitte ist sie am dikksten, nimt dann etwas ab und wölbt sich rund auf; doch um die Blume wird sie etwas platt. Diese sitzt in einer flachen Einsenkung die bisweilen höker [illegible]

*) In der Normandie heißt sie la Cuillette. Es scheint aber solches ein französischer Provinzialismus zu seyn.

rig ist. Gegen den Stiel, der 2 Zoll lang und an der Frucht gewürstelt ist, lauft die Birne ausgehöhlt stumpfspizzig zu. Die Schale ist hellgelb, und die besonnten Früchte haben Carmosinstreifen, die sanft ineinander fliessen und gegen den Stiel zulaufen. Die Schale ist dünn: Das Fleisch brüchig, aber mild: voll Saft und von einem zukkersüßen und sehr angenehmen Geschmak. Sie reift Ende Augusts und Anfang Sept.

190. Die Robertsmuskatelle. Königinbirne. Ambrabirne. Muscat Robert. Poire à la Reine. Poire d'Ambre.

Sie ist mehr klein, als mittelmäßig groß, rund, [illegible] mit einer stumpfen Spizze: die Blume wenig eingesenkt; der Stiel lang; die Schale auf der Sonnenseite schön roth, auf der andern gelb: das Fleisch sehr zart, von zukkersüßem Saft und stark mosklirt; reift im Julius und August, hält sich aber nicht über 8 Tage. Der Baum trägt stark.

18

Beschreibung der vornehmsten Sorten.

V. von der Familie der Bergamotten.

Ueber den Ursprung des Namens Bergamott sind die Pomologen nicht einig. Einige leiten ihn von Pergamo in Italien her; andere von den türkischen Wörtern Beg, der Fürst, und Armoud, eine Birne, und heißt also so viel als eine fürstliche Birne. — Wahre und standhafte charakteristische Kennzeichen von der Bergamotte aber hat keiner aufgestellt, und muß man sich blos an ihre äußere Gestalt halten, die apfelförmig oder rund ist. Allein solches ist kein wesentliches Kennzeichen: und durch diese Unterlassungssünde der erstern Pomologen ist es gekommen, daß nun Birnen von langer und von kräuselförmiger Gestalt unter sie geworfen sind. — Bis zur künftigen Reinigung der Pomologie theilen wir deswegen die Bergamotten ein:

A. in vollkommene, von runder oder apfelförmiger Gestalt und
B. in abweichende, die am Stiel spiz zulaufen.

§. 19.

A. Vollkommene Bergamotten von runder oder apfelförmiger Gestalt.

131) Die Sommerbergamotte. Bergamotte d'été. Berg. hâtive.

Man hat deren verschiedene. Die beste ist diese: Sie ist 2 Zoll hoch und $2\frac{1}{4}$ Zoll dik: die Blume ist ziemlich klein, und nur bey einigen, der Stiel aber durchgängig etwas mehr eingesenkt: die Schale grün, und wo sie luftig hänget, mit rauh hellbraun überzogen. Ihr Fleisch ist mehr beurré als brüchig, der Saft edel und gezukkert. Sie trägt gerne, auch in widrigen Jahren, und taugt auf Quitten und Wildling, zu Hochstamm und Zwerg, und ist eine von den besten Sommerbirnen: reif Anfang Augusts.

Der Baum macht schön hellbraun Holz mit weissen Punkten. Das Blatt ist ganz wenig und fast gar nicht gezähnt, oben grasgrün und unten weißgrün.

132) Die Herbstbergamotte. Bergam. d'Automne.

Eine von den ältesten Birnen: und wenn man daher von Bergamotten sagt, ohne Zusaz, so wird gewöhnlich nur die Herbstbergamotte verstanden. Sie ist ansehnlich groß: beyde Enden platt gedrukt: der Stiel kurz und dik: die Haut glatt, gelb, auf der Sonnenseite braunroth, grau punktirt: das Fleisch schmelzend: der Saft süß, parfümirt: reif im Octob. und Novemb.

133) Die vergüldete Herbstbergamotte. Bergamotte dorée d'Automne.

Hat die gewöhnliche Größe: die Blume und der Stiel sind eingesenkt: die Schale rauh, braungelblich und

und grau, zuweilen bekommt sie auch schwarze Flekken. Bey der Zeitigung scheint das Goldgelbe durch und zwischen der rauhen Schale hervor. Ihr Fleisch ist mild, brüchig und ziemlich muskirt; der zwar nicht häufige Saft zukkersüß: reif Ende Septembers. — Sie ist nicht haltbar; zur rechten Zeit genossen ist sie sehr gut, wenn sie aber passirt ist, wird sie bald mehlig.

Der Baum macht schön Holz: die Sommertriebe sind wollig: nicht frühe tragbar, aber bringt es hernach doppelt ein.

134) Die Herbstbergamotte des Quintinye.

Dieses ist eine vorzügliche Bergamott und ansehnlich groß. Ihre Form ist etwas veränderlich, denn sie ist bald ziemlich platt gedrukt, bald wieder ziemlich stumpfspiz nach dem Stiele hin. Ihre größte Breite ist stark oben nach der Blume hin, um welche sich die Frucht schnell und platt abrundet; nach dem Stiele nimmt sie aber, ohne alle Einbiegung mit einer flach erhabenen Zirkellinie etwas ab, und endigt sich stark abgestumpft, oder sie endigt sich mit einer merklichen Spizze. Die gewöhnliche Breite ist stark $2\frac{1}{2}$ bis $2\frac{3}{4}$ Zoll und die Höhe $2\frac{1}{4}$ bis $2\frac{3}{4}$ Zoll, wenn sich die Frucht mit einer Spizze endigt. Die kleine Blume ist offen und steht bald in einer weiten, oder in einer kleinen, engen, seichten Einsenkung, die mehrentheils durch einige kleine Erhabenheiten in ihrer Rundung etwas ungleich ist. Der starke etwas fleischige Stiel ist $\frac{3}{4}$ Zoll nicht gar 1 Zoll lang, und steht, wenn die Früchte platt sind, in einer kleinen schönen Höhle, bey etwas spizzen Früchten aber gerade oben auf, und ist mit einigen Falten umgeben. Die Schale ist mit der Zeitigung hellgelblich, hat selten etwas von Roth, und nur wenn sie auf Quitten veredelt ist. Die Punkte sind häufig, fein und theils grau, theils etwas grün und hat hin und wieder feine Rostflammen. Das Fleisch ist weiß ins Gelbliche spielend, fein butterhaft, schmelzend, saftvoll, und von einem erhabenen

denen zukkerartigen Geschmak, der etwas Erfrischendes hat. Die Frucht zeitiget im halben October, oder schon Anfangs November, und hält sich in kühlen Obstgewölben oft drey Monate, indem die Früchte nicht auf einmal zeitigen.

135) Die Englische Bergamotte. Bergamotte d'Angleterre.

Eine große, dikke, beulichte Birne, von Gestalt der holländischen Bergamotte, mit einer kleinen, sehr tiefsitzenden Blume und eingesenktem in Beulen stehenden, kurzen starken Stiel: grünlicher Schale, die voll großer rauher grauer Punkte ist, besonders um die Blume. Das Fleisch ist unter der Schale grünlich, sehr schmelzend und treflich wie eine Butterbirne: reif im September.

136) Die unvergleichliche Bergamotte. Bergamotte non pareil.

Groß und ansehnlich: Blume und Stiel eingesenkt: die Schale grün: das Fleisch schmelzend: der Saft häufig und erhaben: der Geschmak unvergleichlich: reif im October, und hält sich bis in November und öfters bis Ende Decembers. Wenn das Grüne ins Weißliche fällt, und die Frucht feucht anzufühlen ist, so ist ihre Eßbarkeit da. — Sie hat den Fehler wie fast alle Bergamotten, daß der Krebs ihr leicht zusezzet, der vorzüglich durch strengen Frost bey ihrem weichen und porösen Holz verursachet wird.

137) Die Oster- oder Winterbergamotte. Bergamotte de Pâques, ou d'hyver.

Eine überaus kostbare Frucht: sehr groß, rund, etwas weniges dünner gegen den Stiel: In gemeinen Jahren kommt sie auf 10 Loth, und in guten bis 16. Die Schale ist grün, voll grauer kleiner Punkte und wird bey der Reife etwas gelb: die Sonnenseite ganz schwach braunroth: das Fleisch sehr weiß, halb schmelzend, ohne Steine: häufiger zukkersüßer Saft, durch eine kleine Säure erhaben: reif im Januar bis März. Sie muß 1.) so lange als möglich am Baum bleiben: 2.) an kühlen

nen dumpfigen Ort, oder auf Stroh gelegt werden, weil sie leicht fremden Geruch annimmt.

138) Die Crasanne. Bergamotte Crasanne *).

Dieses ist auch eine große und köstliche Herbstfrucht. Der Bauch sizt stark über der Mitte nach der Blume hin, um den sie sich platt abrundet. Nach dem Stiele zu nimmt sie stark ab, und endigt sich in eine breite abgestumpfte Spizze. Ihre Rundung ist dabey sehr ungleich, ganz rund nie, am besten etwas breit und länglich beschrieben. Eine schöne vollkommene Frucht, ist 3 bis $3\frac{1}{4}$ Zoll breit, und auf der höchsten Seite auch eben so hoch. Manche Früchte sind um etwas niedriger, als breit. Die kleine Blume steht meistens in einer seichten Einsenkung und hat einige flache beulenartige Erhabenheiten. Der Stiel ist 2 bis $2\frac{1}{2}$ Zoll lang, Anfangs etwas fleischig und sizt meistens oben auf der stumpfen Fläche, die stets etwas uneben ist. Die Schale ist mit der Zeitigung unansehnlich gelblich, dabey ist aber die ganze Frucht mit vielen grauen Punkten und feinen Rostanflügen von röthlich grauer Farbe besezt, zuweilen schillert der Rost auf der Sonnenseite etwas röthlich. Das Fleisch ist weiß, butterhaft, schmelzend, sehr voll Saft und von einem ungemein angenehmen durch die feine Weinsäure erquikkenden Geschmak. Die Frucht zeitigt im October, oder oft erst im November, welkt endlich nur etwas, und wird nie teig, sie dauert oft bis in December.

139) Die holländische Bergamotte. Bergamotte de Hollande. Amoselle.

Sehr groß, oft hökkerig gewachsen: die Blume und der lange dikke Stiel eingesenkt: die Schale ist bey der Lagerreife schön gelb, und nimmt alsdenn eine sanfte schöne Röthe an. Das Fleisch ist halbbrüchig: hat selten Steine: einen häufigen, angenehmen, erhabenen Saft. Diese vortrefliche Birne hält sich bis in Junius.

140)

*) Quintinye will sie gar nicht unter die Bergamotten aufgenommen wissen, sondern daß dieselbe Beurré plat heißen soll.

140) Die Cadetbergamotte. Die Sizilische Bergamotte. Bergamotte Cadette. Bergam. Sicilienne, ou Berg. musquée de Sicile.

Sie ist mittelmäßig groß: $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch und eben so breit. Die Blume stehet flach und der Stiel in einer kleinen Aushöhlung. Die Schale ist auf der Sonnenseite etwas schwachroth, auf der andern gelb, glatt. Das Fleisch ist brüchig und etwas derber als bey den meisten Bergamotten, doch gut, und der Saft süßsäuerlich. Sie reift vom October bis in December. — Vom zweyten Rang.

141) Die Bergamotte von Nizza.

§. 20.

B. Abweichende Bergamotten, die am Stiel spiz zulaufen.

142) Der Wildling von Montigny. Besi de Montigny *).

Sie ist von mittelmäßiger Größe und wäre ganz rund, wenn sie nicht eine kurze stumpfe Spizze am Stiel hätte. Die Vertiefung, worin der gegen das Ende dikkere Stiel stehet, ist stärker, als die an der Blume. Die Schale ist glatt, hellgrün, und wird bey der Reife schön gelb. Das Fleisch ist weiß, sehr schmelzend, ohne Sand, und hat einen angenehmen Muskatellerparfüm; reif Anfang Octobers.

143) Die Bergamotte von Soulers. Bergamotte de Soulers. Bonne de Soulers.

Sie ist mittelmäßig groß, fast birnförmig, oben rund, am Stiel mit abgestumpfter Spizze: die Schale glatt, glänzend, gelblich grün, voll mit dunkelgrünen Punkten: bey der Reife grünlich gelb: das Fleisch ist etwas körnig, doch zart, fast butterhaft und mit sehr gezukkertem Saft und angenehmen Geschmak: reif im December, doch auch schon im November zu essen. — Sie muß lange am Baum hängen, und fällt auch nicht leicht ab,

*) Diese Bergamotte ist zuerst in den Hölzern bey Montigny bey [illegible] gefunden worden.

ab, wenn schon der Baum die Blätter verliert. Außer ihrem Reifepunkt ist sie wie eine Rübe unschmakhaft.

144) Die gestreifte Bergamotte. Die Schweizerbergamotte. Bergamotte rayée. Bergamotte Suisse (ronde).

Eine große, schöne, vortrefliche Herbst- und Winterbergamott. Sie ist übrigens rund, hat aber am Stiel eine kurze Spizze. Die Haut ist glatt, mit grünen und gelben bandartigen Streifen geziert, die mit der Zeitigung vollkommen werden, und auf der Sonnenseite ins Goldgelbe spielen. Dabey ist die Schale noch mit vielen schön vertheilten feinen grauen Punkten besezt. Das Fleisch ist weiß, sehr saftvoll, butterhaft schmelzend und von einem erhabenen zukkerartigen Geschmak. Sie zeitigt im November und hält sich sehr gut bis ins Frühjahr. — Vom allerersten Rang. — Der Baum macht ein schönes Gewächs, und unter allen Birnbäumen wächst keiner so schön, gerade und stammhaft auf als dieser, und ist eine Lust ihn zu ziehen.

§. 21.

Beschreibung einer Sorten
VI. von blos wirthschaftlichen Birnen.

145) Die Champagner Weinbirne.

Diesen Namen muß ich ihr geben, weil ich sie nur in hiesiger Gegend ohne Namen gefunden und kennen gelernt. Sie ist von Größe und Gestalt einer mittelmäßigen Bergamotte gleich, allermeist ganz rund, grün mit grauen Punkten ganz beflekt, bey der völligen Reife gelblich. Die Blume sizt in einer ganz geringen Vertiefung. Der Stiel ist meist ganz kurz, theils aber haben sie einen längern Stiel. Auf dem Baum siehet man sie für eine sehr gute eßbare Birne an, sie ist aber so streng und rauh, daß sie kein Vieh genießen mag. Allein sie macht einen zur Verwunderung vortreflichen Wein: (wenn man ¼ oder ⅓ Aepfelwein darunter keltert), der mit dem Champagner-

pagnerwein viele Aehnlichkeit hat. Der Wein ist, wie solcher weiß, [illegible] und springt über zum Bouteillen heraus, wenn der Pfropf schnell ausgezogen wird; ist zuckersüß, pikirt auf der Zunge und steigt in die Nase, wie der beste Champagnerwein. Wenn man diesen Cyder auf Bouteillen legt, so dürfen solche nicht voll gemacht, noch umgelegt werden, sonst zerspringen sie alle; auch bey aller Vorsicht zerspringen viele, wenn es im Sommer heiß wird, wegen der starken Menge fixer Luft, so der Wein in sich hält. Ueber Jahr und Tag bleibt er zuckersüß; ja ich habe ihn öfters über 2 Jahre süß erhalten. Der Baum wird groß und dauerhaft.

146) Die Cyderbirne, (nach dem hiesigen Provinzialnamen: die Gräulingbirne.

Dieses ist nicht minder eine ganz vortrefliche wilde Birne zu Wein. Ihr Ansehen ist schön: mittelmäßig groß: perlförmig: goldgelb: ganz mit unzähligen grauen Pünktchen besäet: mit einem langen Stiel und nicht tiefsizzender Blume. Zu genießen ist sie aber nicht: sie ist rauh, streng, und ziehet die Kehle zusammen: hält sich ohne morsch zu werden bis Weihnachten, giebt aber einen ganz vortreflichen, und nach der vorhergehenden Campagnerbirne, den besten Wein, der nicht matt süß ist, sondern eine geistige Süßigkeit hat, und die gute Eigenschaft, daß wenn der Wein vergohren hat, er wiederum seine vorige Süßigkeit erhält und bis zum letzten Tropfen süß bleibt. Der Baum hat die nöthige gute Eigenschaft, daß er außerordentlich fruchtbar ist, sehr groß wird, und als wilder Birnbaum der ungünstigen Witterung widerstehet. Er ist als Cyderbaum sehr zu empfehlen.

147) Die Card[illegible]

Eine sehr große, meist sehr beulichte, langbauchigte französische Wirthschaftsbirne. [illegible] ist sehr dick und [illegible], gegen die Sonne [illegible] und macht eine [illegible]

in

in einer tiefen engen Aushöhlung, die bisweilen faltig ist. Der Stiel dik, oben fleischig, mittelmäßig lang, und eingesenkt. Die Haut ist grün, und zeitig bleichgelb, auf der Sonnenseite braunroth, und überall röthlich punktirt. Ihr Fleisch ist weiß und rauh; kocht sich aber überaus gut und schön roth, gibt auch treffliches Mus und ist brauchbar vom November bis in May.

148) **Die rothe Kappesbirn**, (nach dem hiesigen Provinzialnamen.)

Diese für die Wirthschaft überaus brauchbare Winterbirne ist, nach den Berichten der Pomologen untergedachten, in England als die beste Kochbirne bekannt und häufig; ob sie schon aller Wahrscheinlichkeit nach ein teutscher Zögling ist. Sie ist meist ziemlich ansehnlich, an der Blume dik und am Stiel spiz. Sie ist ganz braunroth, meist aber auf der einen Seite grün, die aber auf dem Lager ganz gelb wird. Die Schale ist rauh und der Saft, der häufig, ist meist auch streng: in den meisten Jahren werden sie nicht gut zum rohen Genuß, bisweilen aber werden einige recht gut, zumal, wenn man sie, wie oben bey dem Winter-Bon Chrétien gemeldet ist, auf dem Lager unter Aepfel schüttet und damit bedekket, da sie sodann, wenn sie milb geworden, recht delikat sind, von halbschmelzendem Fleisch und vortreflichem weinsäuerlichen Saft. Hauptsächlich aber sind sie sehr nüzliche wirthschaftliche Birne: sie kochen sich gut und schön roth, geben gute Schnizzen, einen guten Birnwein, und zum Mus oder Latwerge sind sie die allerbesten. Anbey halten sie sich sehr lange, reifen im December und halten sich bis Frühjahr.

Der Baum wird sehr groß, dauerhaft und überaus fruchtbar. Wenn andere Birnen misrathen, so trägt er seine Früchte.

149) **Die weiße Kappesbirne.**

Sie hat die Gestalt der Bergamotten und ist ganz grün. Sie ist vorzüglich gut zum Birnwein, der aus ihrem Saft einer von den besten wird.

150) Die Kupferzeller Mostbirne.

Pf. Mayer hat in seinen ökonomischen Schriften dieser wirthschaftlichen Birne überaus vieles Lob beygelegt. Sie wächst aber unartig und ist beschwerlich zu erziehen. Man muß sie zur Krone pfropfen, oder erwachsene Bäume damit umpfropfen.

151) Die Pfundbirne.

Sie hat ihren Namen von ihrer außerordentlichen Größe. Ihre Gestalt ist länglich, gegen die Blume sehr dik, und am Stiel, der kurz und dik ist, stumpf. Ihre Schale ist graugrün, rauh und an der Sonnenseite oft schmuzzig roth. Ihr Fleisch ist brüchig, trokken. Sie taugt gut zum Troknen: frisch kocht sie sich Krebsroth: dienet auch gut zu Wein. — Der Baum wird sehr groß, kommt aber etwas spät zum Tragen.

152) Die kleine Pfundbirne.

Sie wiegt gleichwol völlig 1 Pfund. Die Schale ist anfänglich grasgrün und wird schön gelb beym Zeitigen, hat einige braune Rostflekken, ist grün punktirt, hat hin und wieder Hübel wie einige Zitronen, und 2 starke Einschnitte vom Stiel herunter laufend. Das Fleisch ist schmalzhaft mit ziemlichem guten Saft, auch zum frischen Genuß: reif im Oktober.

153) Die Zapfenbirne.

Ihr Name zeigt ihre Gestalt an. Beym Zeitigen wird sie goldgelb, und ist fein punktirt. Ihr Fleisch ist brüchig und trokken, und hat einen sehr bisamhaftigen Geschmak. Zu Schnizzen oder Huzzeln getroknet ist sie treflich, auch zum Frischkochen, da sie sich sehr roth machen. Sie hält sich lange in den Winter hinein. — Der Baum wird groß und ist sehr fruchtbar.

154) Die Weißbartsbirne.

Diese ist recht zum Wein geschaffen, und keine Birne oder Apfel giebt so vielen Saft von sich: man

kann

kann 1 mehr Most auf sie rechnen, als von andern der saftigsten Birnen. Sie ist sehr mittelmäßig groß, rund, und wird im Oktober auf dem Baum gelb und reif und bald darauf am Baum morsch und schwarz. Aber auch dann ist sie noch zum Wein zu gebrauchen. Allein in solcher Beschaffenheit steigt sie zur Kelter heraus und muß mit andern harten Birnen gepreßt und leztere oben darauf geleget werden. — Der Baum wird groß und so außerordentlich fruchtbar, daß er 1 Stük Wein (Rheinisch zu 8 Ohm gerechnet) geben kann.

§. 22.

Einige Sorten, welche dahier angepflanzt sind, und zum Theil noch nicht Früchte getragen haben.

155) **Arundel.** Arundel. Aus England.

156) **Winter-Zimmetbirne.** Winter-Caneel-Peer.

157) Belle et Bonne, eine Herbstbirne. S. Beyträge S. 187.

158) **Die Erzherzogsbirne.** Archiduc d'été. Eine ansehnlich große, sehr schöne wirthschaftliche Sommerbirne, die aber auch zum frischen Genuß von angenehmem Geschmak ist. Sie ist bey der Blume sehr dik und gehet nach dem Stiel verlohren und stumpfspiz zu: ist schön hellgelb und hat auf der Sonnenseite einen braunröthlichen Anflug. Ihr Fleisch ist etwas grobkörnig, bruchig, jedoch markig, ziemlich saftreich und angenehm süß. Sie reift schon Mitte August, muß aber vor ihrer Reife, ehe sie gelb wird, abgenommen werden, sonst wird sie schon in ein Paar Tagen morsch oder teig.

159) **Lorenzbirne**, St. Laurent, eine Sommerbirne, der Lansac ähnlich.

160) **Römische Butterbirne.** Beurré Romain. Siehe Nro. 174. und Beytr. 154.

Weiters

I. Winterbirne.

A. Mit schmelzendem Fleisch. Butterbirne.

161) Die Sarasin des du Hamel. Siehe Beyträge zum Handbuch von 1802. S. 142.

162) Die Ambrett mit Dornen. Ambrette avec epines. S. oben No 14. und Beytr. S. 143.

163) Die Ambrett ohne Dorne. Ambrette sans epines, S. oben No 14. und Beytr. S. 145.

164) Die Calbasbirne. Calbas musqué. Calbas-Peer. P. de Venus. S. Beytr. S. 146.

165) Die Dagobertusbirne. Le Dagobert. S. Beytr. S. 147.

B. Mit zartem Fleisch.

166) Die Florentinerbirne. Florentin. S. Beytr. S. 148.

C. Mit brüchigem Fleisch.

167) Die gestreifte Winter-Christenbirne. Bon Chrétien d'hyver panaché. Bon Chrétien d'Auche. S. Beytr. S. 149.

168) Die muskirte Winter-Eyerbirn. De musqueerende Eyer-Peer. S. Beytr. S. 149.

169) Englische von Bordeaux. Angelikas-Birne. Angelique de Bordeaux. S. Beyträge S. 151.

II. Herbstbirne.

A. Mit butterhaftem Fleisch.

170) Die Friesländische. Hallemine bonne. S. Beytr. S. 151.

171) Die schöne Muskatellerbirn von Nancy. Muscat belle de Nancy. S. Beyt. S. 152.

172) Die Kazzenbirne. Schwanenbirne. Poire de Chat. S'wans Egg. S. Beyt. S. 152.

173)

173) Die rothe Butterbirne. Beurré rouge. Isambert. S. Beytr. S. 153.
174) Die Römische Butterbirne. Beurré Romain. S. Beytr. S. 154.

B. Mit halbschmelzendem Fleisch.

175) Die unächte vergüldete gute Christenbirne. Bon Chrétien d'oré batard. S. Beytr. S. 154.
176) Die Trinkebirne. S. Beytr. S. 155.

C. Mit zartem Fleisch.

177) Die Teutsche Kümmelbirne. S. Beyträge S. 156.

D. Mit brüchigem Fleisch.

178 a) Die Maltheserbirne. Poire de Malthe. Caillot-rosat. S. Beytr. S. 156.
178 b) Die Paradiesbirne. S. Beytr. S. 157.
179) Die vergüldete gute Christenbirne. Bon Chrétien d'oré. S. Beytr. S. 158.

III. Sommerbirne.

A. Mit butterhaftem Fleisch.

180) Die Sommerambrette. Ambrette d'été. S. Beytr. S. 158.
181) Die Franchipane. S. Beytr. S. 159.
182) Die Durstbirne. Die runde Mouillebouche. Franc-real d'été. S. Beytr. S. 160.
183) Die Sommer-Königin. La Reine d'été. S. Beytr. S. 161.
184) Die gelbe frühe Sommer-Muskateller. S. Beytr. S. 162.

B. Mit halbschmelzendem Fleisch.

185) Die Bellegardbirne. Paradenbirne. La Bellegarde. S. Beytr. S. 163.

186) Die gute Graue. Die gute graue Sommerbirne. La Grise-bonne. Poire des Foreis. S. Beyträge S. 163.

187) Die beste Baseler Sommerbirne. Die Baseler Sommer-Muskateller. S. Beytr. S. 164.

188) Die kleine Pfalzgräfin. Das Pfalzgräfchen. Die Römische Honigbirn. S. Beytr. S. 165.

C. Mit zartem Fleisch.

189) Die große lange Sommer-Muskateller. Muscat à longue Queue d'été. S. Beyträge S. 166.

190) Die kleine lange Sommermuskatellerbirne. S. Beytr. S. 167.

191) Die Admiralsbirne. Admiral. Portugal d'été. P. de Prince. S. Beytr. S. 168.

192) Die Corneliusbirne. Schöne Cornelia. Schöne Mädchensbirne. Belle fille. Moye Neeltje. S. Beytr. S. 168.

193) Die Jungfernbirne. P. de Demoiselle. S. Beytr. S. 169.

194) Die graue Speckbirne. Alteweiberbirne. S. Beytr. S. 169.

195) Die große Weißbirne. Le Gros-Blanc. S. Beytr. S. 170.

196) Die Persische Birne. Persik-Peer. S. Beytr. S. 171.

D. Mit brüchigem Fleisch.

197) Die schwarze oder graue Zukkerbirne. Sucrin noire. Grauwe Suiker-Peer. S. Beytr. S. 172.

198a) Die Teutsche Augustbirne. S. Beyträge S. 173.

IV. Auf-

IV. Russeletten.

198 b) Die Pabstbirne. P. de Pape. Brutebonne. S. Beytr. S. 174.

199 a) Die Sommer=Honigbirne. Certeau d'été. S. Beytr. S. 174.

199 b) Die große Winter=Russelet. Le gros Rousselet d'hyver. S. Beytr. S. 175.

200) Die Russeline. Die Muskatellerbirne mit langem Stiel. La Rousseline. Muscat à la grande Queue. S. Beyträge S. 176.

201) Die rothe Confesselsbirne. S. Beyträge S. 178.

202) Die langstieligte Sommer=Russelet. Rousselet d'été à longue Queue. S. Beytr. S. 178.

203) Die grüne Sommer=Russelet. Le Rousselet musque hatif. S. Beytr. S. 179.

V. Bergamotten.

204) Die rothe Bergamott. Käßbergamott. Bergam. rouge. S. Beytr. S. 180.

205) Die Straßburger=Sommer=Bergamott. Bergam. d'été de Strasbourg. S. Beytr. S. 181.

206) Die Teutsche National=Bergamott. S. Beytr. S. 182.

207) Der Birnbaum mit gelb eingefaßtem Blatt. S. Beytr. S. 182.

Wirthschaftliche Birnen.

208) Die Catillac. Catillac. S. Beyt. S. 183.

209) Die Venusbrust. Téton de Venus. S. Beytr. S. 184.

210) Die Kräuterbirne. Franc-real. Finor d'hyver. S. Beytr. S. 185.

211) Die grüne Confesselsbirne. S. Beyträge S. 185.

212) Die Faßbirne. Tonneau. S. Beyt. S. 186.

213) Der große Mogul. Le grand Monarque. S. Beytr. S. 186.

214) Die Winterflaschenbirne. Die Kürbisbirne. Calebasse d'hyver. S. Beyträge S. 187.

215) Die Schöne und Gute. La Belle et Bonne S. Beytr. S. 187.

216) Der Fündling. Trouvé. S. Beyt. S. 188.

217) Die Franziskanerbirne. St. François. S. Beytr. S. 189.

Unklassifizirte Birne, die noch nicht Früchte getragen.

218) Die Ludwigsbirne. St. Louis.

Drittes Kapitel.

Vom Quittenbaum, dessen Naturgeschichte, Erziehung, Fortpflanzung und Sorten.

§. 1.

Herkunft, Natur und Beschaffenheit des Quittenbaums.

Die Abkunft des Quittenbaums (Pyrus Cidonia Linn.) zeiget schon der lateinische Name Cydonia, einer ansehnlichen Stadt auf der Insel Creta, nach Griechenland, und von da nach Rom. Ohne Zweifel ist aber doch sein erstes Vaterland noch weiterhin an der Küste von Asien; denn außerdem, daß wenig Gewächse auf Inseln entsprungen sind, erfordern diese Früchte viel Hitze, und müssen also wahrschein-

scheinlicher Weise aus den heißen orientalischen Ländern kommen. Konnten nicht die Phönizier, die zu Rhodus und Candia gefundenen Quitten nach Creta gebracht haben? —

Linné hat den Quittenbaum an die Pflanzengattung Pyrus oder Birnbaum geordnet, welche nach seinem Pflanzensystem in die vierte Ordnung der zwölften Pflanzenklasse gehöret, die er Icosandria Pentagynia nennet, und die diejenigen Pflanzen in sich begreift, welche 20 und mehr dem Kelche der Blumen einverleibte Staubfäden und 5 Staubwege haben. Botanisch wird er also beschrieben: Pyrus Cydonia foliis integerrimis, floribus solitariis, d. i. Pyrus mit glattrandigen Blättern und einzelnen Blumen, welche fünfblättrig und weißlich sind, und auf welche große entweder pyramidenförmige oder runde goldgelbe Früchte folgen, welche ein hartes saures Fleisch haben, und ein Kernhaus, welches zwar, wie bey Aepfeln und Birnen aus 5 Zellen bestehet, in deren jeden aber 8 bis 14 dünne schleimige Kerne befindlich sind, und die Früchte selbst im Herbst zur Reife kommen.

Der Quittenbaum ist von Natur ein zwergartiges Gewächs, das allermeist keine regelmäßige Gestalt, und nur eine niedrige und mäßig ausgebreitete Krone macht. Er wächset selten höher als 10 bis 12 Fuß. Derjenige in Waldungen wildwachsende mit kleinen Blättern ist nicht viel größer als ein Strauch oder Busch.

Der Quittenbaum ist dauerhaft, ausgenommen gegen heftige Kälte nicht. Er kommt zwar in allerhand Boden fort, aber in trokkenem und dabey leichtem und sandigem Boden, oder in einem nassen schweren Land wird er gar schlecht und knorzig, und seine Früchte steinig. Er liebet dagegen einen frischen guten Boden; gedeihet aber auch wohl im trokkenen, wenn er mergelartig, nicht zu leicht und staubig ist, wie er z. B. in der mittelhohen Lage der Weinberge in Wein-

ländern

ländern mit vielem Fortgange erzogen und gehalten wird. Er lässet sich aber auch am den erhöheten Rand der Teiche und Wassergräben pflanzen. Er will dabey viel Sonne haben, im Schatten fällt die Blühte ab.

Dieser Baum vom Zwittergeschlecht bringet seine Blumen und Früchte einzeln hervor, am meisten an den Spizzen seiner Zweige, bisweilen an kleinern Seitenschüssen von eben demselben Jahr, gewöhnlich aber an den kleinen Augen oder Fruchtträgern, welche nach der Länge der Aeste stehen. Deswegen muss man auch ihre Zweige nicht verstuzzen, weil man sie sonst ihrer ersten Blüthe berauben würde. Hochstämmig und in ihrem freyen Wuchs tragen sie am meisten. Allein obschon der Quittenbaum von Natur gern und leicht krumm, schief und sperrig wächst, so kann man ihm doch einen hübschen geraden Stamm ziehen, wenn man sich von dessen ersten Jugend an mit ihm die kleine Mühe geben mag, und ihn gehörig mit Anbinden an den Pfahl und Ausschneiden seiner Nebenschosse zu rechter Zeit pflegt. Er wird alsdann bey erzogener Krone eben so schöne und gute Früchte tragen, als ein krummer und übelgewachsener Baum.

Das schädlichste für die Quittenbäume ist der Frost, davon sie jedoch einen ziemlichen Grad aushalten können.

Der trefliche Nuzzen der Quittenfrüchte in der Apotheke, in der Conditorey und in der Küche ist bekannt. Sie erfordern zwar bey dem ökonomischen Gebrauch vielen Zukker; allein dieser kann bequem völlig erspart werden durch den Birnsyrup, oder der von gelben Rüben bereitet wird, welcher letztere besonders in Sachsen sehr häufig und nüzlich zu vielen Speisen statt des Zukkers gebrauchet wird.

§. 2.

Fortpflanzung und Erziehung deß Quittenbaums.

Wenn man Quittenbäume fortpflanzen oder vermehren will, so kann solches geschehen entweder durch

den Saamen, oder ihre Kerne; oder durch ihre Wurzelausläufer; oder durch das Pfropfen, Kopuliren, Okuliren; oder durch abgeschnittene Zweige.

Durch Samen oder Kerne Quittenstämmchen zu erziehen, müssen solche im Frühjahr, gleich andern Obstkernen, in die Pflanzenbeete gesäet werden: denn vor Winter solches zu thun, ist hier nicht sehr rathsam, weil sie weich und schleimig sind, und gern vermodern, daß wenige mehr im Frühjahr aufgehen können. Man kann sie auch wenn man nicht viel pflanzen will, in Blumentöpfe säen, und der jungen Pflanzen mit Begießen ꝛc. desto gemächlicher warten, sodann im andern Frühjahr in die Baumschule aussetzen. — Allein bey der Erziehung desselben durch Kerne ist dieses sorgfältig zu beobachten, daß man die Kerne, sobald sie entweder aus der Frucht kommen, wohl wasche und mit einem Tuch abtrokne, damit aller Schleim weggewischet werde, oder wenn dieses versäumet worden, man solche vor der Aussaat einige Stunden im frischem Wasser weichen lasse und alsdenn abtrokne, weil dieser häufige Schleim sonst einen so harten Firniß über den Kernen verursacht, daß sie nicht keimen können.

Durch Wurzelausläufer werden sie am geschwindesten und leichtesten erzogen: nur ist das Unangenehme dabey, daß solche Bäume, oder die auf die Wurzelzweige gepfropften und okulirten Zwergbäume, ebenfalls gern Wurzelausschläge treiben, und man immer damit zu schaffen hat.

Durch Pfropfen, Okuliren oder Kopuliren kann man sich die Arten fortpflanzen, welche man verlangt; es kann geschehen entweder auf Quittenreiser selber oder auf Birnstämme. Sie werden auch dadurch früher tragbar. Nur muß man wegen den Spatfrösten nicht zu früh pfropfen, weil die Quitten sehr empfindlich sind. Auch zu mehrerer Vorsorge kann man sehr tief pfropfen und die Erde über der Pfropfstelle anhäufeln; das Okuliren aber ist das Sicherste und Beste nebst dem Winterkopuliren. Fer-

Ferner lassen sich die Quitten auch durch abgeschnittene Sommerschosse fortpflanzen. — Man schneidet im Frühjahr solche Zweige einer halben Elle lang ab, stellet sie 24 Stunden ins Wasser und stekket sie so tief in die Erde, daß nur etliche Augen davon hervorstehen. Es bewurzeln sich nun zwar die Quittenreiser gern, allein man wird doch sicherer solche Steklinge erziehen, wenn man auf die im ersten Theil gezeigte Art und Weise damit verfähret und sich des Baumkittes dabey bedienet. — Inzwischen muß man das Feuchthalten und fleißige Begießen bey trokkener Witterung, wie bey allen Arten Steklingen, so auch bey diesen, sich empfohlen seyn lassen. — Auch schlagen die starken Reiser besser an, als die schwachen: und gar dünne taugen nicht.

Endlich lassen sich auch die Quittenbäume durch Einleger oder Absenker fortpflanzen, wenn man niedrigstehende junge Zweige im Herbst oder Frühjahr in die Erde biegt, sie auf etliche Augen abschneidet, die Erde rein von Unkraut hält, und sie also den Sommer hindurch sich bewurzeln läßt, sodann ablöset und versezt. — Ja man kann im Herbst nach Abfallen des Laubs oder Anfang März einen großen Quittenbaum ausgraben, ihn an einem bequemen Plaz, oder wo er zuvor gestanden, ganz in die Erde legen, und nur die Spizzen seiner Zweige hervorstehen lassen, die sich sodann bewurzeln, und eine Menge junger Bäumchen liefern werden.

§. 3.

Verzeichniß der bekanntesten Quittensorten.

1) Die Portugiesische Quitte, Coignassier de Portugal.

Diese Quitte ist eine lange, dikke Frucht, mit tiefsizzendem Auge, dessen Kelchblätter über die umherstehenden Erhöhungen und Ekken emporstehen, daß das Auge wenig zu sehen ist. Sie endiget sich mit einer stumpfen Spizze, woran anstatt des Stiels

ein Stük vom Zweig hängen bleibt. Die Schale ist goldgelb mit feiner Wolle bedekt, und ihr Fleisch zärter, als der andern gewöhnlichen Sorten, weil sie die wenigsten Steine hat; allein eben diese ihre Zartheit bewirket, daß sie im Kochen von den andern Sorten sehr verschieden sind. Die Schnizzen bleiben nehmlich nicht hart oder ganz im Kochen, wie die unsrigen, sondern werden weich und zerfallen zu einem Brey. Auch bekommen sie nicht die schöne Röthe, wie die unsrigen, sondern werden weisser. Jedoch sind sie in manchem Betracht vielvorzüglicher. Sie reifen Anfang Octobers, und halten sich nur 2 bis 3 Wochen.

Der Baum ist der grösseste unter den Quittenbäumen. — Seine Sommerlatten sind lang und stark, von braungrüner Farbe, mit kleinen Punkten beworfen, und bey jeder Knospe gebogen. Diese Augen sind unten breit und platt: die Blätter groß, von einem glatten Rand, oben hellgrün und unten weißlich mit einer feinen dikken Wolle überzogen, und die mittelste Rippe roth. Ihre Blüthebblumen sind groß, und haben keinen Stiel, sondern sizzen an den Zweigen fest, und bestehen aus 5 Blättern, davon eins über 1 Zoll lang und 1 Zoll breit ist, wie eine Rose aufgeschwollen, auswendig von einer schönen hellrothen Rosenfarbe gezeichnet und inwendig damit leicht schattirt.

2) Die Birnquitte. Le Coignassier femelle.

Sie kommt mit der vorhin beschriebenen an Gestalt, Farbe und Eigenschaften überein, nur ist sie kleiner und hat ein etwas strengeres Fleisch.

Der Baum ist kleiner und erreicht jenes Größe nicht. Seine Blätter sind nur 2 1/2 Zoll lang und 2 Zoll breit. Die Blüthe kommt nach ihrem Bau auch mit jener überein, aber ist nur 2 Zoll groß, und nur matt mit Roth schattirt.

3) Die Apfelquitte. Le Coignassier mâle.

Diese unterscheidet sich von der vorhergehenden dadurch, daß sie wie ein Apfel eine runde Gestalt hat, und die Blätter sind bey dieser Sorte mehr oval. Die Frucht ist viel kleiner als die Birnquitte, der Baum ersezt aber den Abgang durch mehrere Früchte.

4) Die eßbare Quitte.

Sie ist eine Birnquitte, mittelmäßig groß, auch mit Wolle bedekt, von mildem Fleisch, und kann deswegen roh gegessen werden. — In Georgien kann man die reifen Quitten roh essen, ohne daß sie den Mund zusammenziehen. Die georgischen Quitten haben einen viel schwächern, aber doch

eben

eben so lieblichen Geruch, als die unsrigen. Ob nun die beschriebene eßbare Quitte diese georgische sey, oder davon herstamme, ist noch zu untersuchen; wenigstens wird sie in unsrem Clima nicht von der Beschaffenheit werden.

5) Die Braunschweigische Quitte.

Diese ist weißlichgelb, übrigens aber wie die obige Birnquitte.

6) Die englische Quitte, auch Baumwollenquitte genannt.

Diese unterscheidet sich von der gewöhnlichen Birnquitte auch nur durch die viel dichtere und zugleich röthlichere Wolle, womit sie stark umgeben ist. Auch die Quitte selbst wird schon auf dem Baum goldgelber und röther, als jene. Gestalt und Größe, Geschmak und Gebrauch aber ist eben der der andern.

Viertes Kapitel.

Vom Mispelbaum und dem Azerolenbaum.

§. 1.

Beschreibung des Mispelbaums und seiner Eigenschaften.

Zur Mannigfaltigkeit der Obstgattungen pflanzet man wohl auch den Mispelbaum in eine Ecke des Obstgartens oder unter die Spaliere als Zwerg, obgleich übrigens seine Frucht keine Delikatesse ist, und ihren besondern Liebhaber verlangt.

Obschon der Mispelbaum (Mespilus Germanica L.) auch in den Wäldern Teutschlands wildwachsend angetroffen wird, so soll doch der veredelte oder Gartenmispel mit großer Frucht aus Korkopal, einer Landschaft in Indien herstammen, wie Scaliger meldet. Andere geben Sicilien zu seinem Vaterland an. — Er ist von seiner Art die einzige Gattung und gehört nach Linné's Pflanzensystem in die fünfte Ordnung der zwölften Pflanzenklasse Icosandria Pentagynia, welche diejenigen Pflanzen in sich begreift,

deren

deren Blumen 20 und mehr dem Kelche in einem Zirkel einverleibte Staubfäden und 6 Staubwege haben. Botanisch wird er beschrieben: Mespilus germanica inermis, foliis lanceolatis, subtus tomentosis, floribus sessilibus solitariis, d. i. Mespilus mit unbewehrten Zweigen, mit lanzetförmigen, auf der untern Fläche filzigen Blättern (wie bey dem Quittenbaum) und einzelnen festsizzenden Blumen, welche gross sind, und auf welche grosse, runde, nabliche, braune, harte Früchte von der Grösse eines mittelmässigen Apfels folgen, die eine jede 5 steinharte Kerne in sich haben, und im Oktober und November reif werden, jedoch erst dann essbar und zu geniessen sind, wenn sie nach dem Abpflükken einige Zeit gelegen und in einen hohen Grad der Gährung gerathen sind, dass sie mollsch oder teig worden, da sie alsdann einen scharfen, weinähnlichen Geschmak haben; denn, so lange sie noch grün und hart sind, schmekken sie ganz ausserordentlich herbe. — Wer sie in Menge ziehet, und unter Aepfeln keltert, wird dadurch einen vortreflichen Wein erhalten.

Der Mispelbaum ist auch von Natur ein zwergartiges Gewächs, und wird nur gewöhnlich 12 bis 15 Fuss hoch, und wächst sehr unförmlich, wenn man ihn nicht von seiner ersten Jugend an wohl pfleget und bindet. — Seine Blüthe und Früchte bringet er einzeln an der Seite seiner 2 oder 3 oder mehrjährigen Zweige, und oftmals auf kurzem Tragholz; und da diese Zweige viele Jahre tragbar bleiben, so muss man sie auch nicht verstuzzen, sondern fortwachsen lassen. Am besten zieht man ihn als Spalier.

Der Mispelbaum gedeiht nur vorzüglich in einem feuchten Boden, und kann auch eine schattige Lage vertragen. — Für die Güte seiner Früchte ist es am zuträglichsten, wenn man ihn auf gute Birnwildlinge veredelt.

§. 2.

§. 2.

Die Fortpflanzung und Erziehung des Mispelbaums.

Man kann den Mispelbaum auf so verschiedene Weise, wie vorhin besagt den Quittenbaum, fortpflanzen durch Kerne, durch Veredlen auf andere Stämme, durch Einleger und durch abgeschnittene Zweige.

Will man sie durch Kerne erziehen, so werden solche im November oder December einen Zoll tief oder mehr in die Erde, und zwar in leichte Erde, gelegt. Ohngeachtet ihrer Härte gehen sie gemeiniglich im folgenden Frühjahr auf. Nach 1 oder 2 Jahren werden sie darauf in die Baumschule verpflanzt. Die nun hochstämmig werden sollen, läßt man zu 6 Fuß, halbhochstämmig zu 4 oder 5 Fuß ihren Schaft treiben, und werden nach obigen Regeln ferner behandelt, daß sie alsdann ihre Krone machen. Die aber ans Spalier sollen, schneidet man, damit sie unten Zweige treiben, nach den oben gegebenen Vorschriften, 10 bis 12 Zoll hoch, über der Erde ab.

Allein da sie durchs Pfropfen, Okuliren ꝛc. nicht nur, jede Sorte in ihrer ächten Art, fortgepflanzt, sondern auch eher tragbar gemacht werden, so werden zwar zu dieser Veredlung entweder Mispel-, oder Birn-, oder Quitten-, oder auch Weißdornstämme gebraucht, als welche alle einander annehmen; allein auf Birnstämmchen wachsen sie am besten, und gar oft tragen sie schon im zweyten Jahr nach ihrer Veredlung vollkommene Früchte.

Will man sie durch Einleger fortpflanzen, so beugt man im Herbst oder Frühjahr niedrige junge Zweige zur Erde, legt sie einen halben Fuß tief in die Erde, daß sie sich bewurzeln, wie man bey Maulbeerbäumen und andern, oder auch bey Weintraubenstöcken thut.

Und endlich lassen sie sich auch durch abgeschnittene starke Reiser, wie die Quittenbäume, fortpflanzen, und werden eben so behandelt.

Die

Die hochstämmigen, wenn sie in Obsgarten versezzet worden, lasse man frey fortwachsen, und nehme ihnen, wie bey andern hochstämmigen Bäumen, zu Zeiten nur einzelne ganz unregelmäßige Zweige: die Spaliere aber verkürze man nicht an den ausgebreiteten Aesten, weil sie an deren Spizzen auch zuerst ihre Frucht ansezzen, es sey denn anfänglich, bis die Vollkommenheit seines Zugs erreicht ist.

Die Frucht läßt man so lange am Baum hängen, bis sich die Nachtfröste einstellen wollen: dann aber werden sie abgenommen und in die Obstkammer auf Stroh hingelegt, da sie in etlichen Wochen teig und genießbar werden. Will man solches beschleunigen, so dekt man sie auch oben mit Stroh oder Säkken zu, oder legt sie in Kleyen. — Mit Butter, Wein und Zukker gedämpft, sind sie am besten zu genießen. Sie finden aber auch nicht selten Liebhaber, die sie gern frisch essen, wenn sie einmal teig geworden, und sind auch sehr gesund. Zu Wein mögen sie ohne Zweifel eben die treflichen Dienste leisten, wie die Speierlinge.

§. 3.

Beschreibung der Mispelsorten.

1) **Die grosse Gartenmispel, grosse holländische Mispel.** Neflier cultivé à gros fruits.

Eine runde, oben plattgedrukte Frucht, mit einer Krone vom Ausschnitte des Kelchs, so von der Blüthe bis zur Zeitigung der Frucht vorhanden ist: glatt, gelblich, braun: von hartem herbem Fleisch, das ungenießbar ist, bis es auf dem Lager durch die Gährung, die bald bis zum Teigwerden gehet, aus dem rohen und herben Geschmak in einen milden und weinartigen verwandelt wird. Man kann solches beschleunigen, wenn man sie zwischen Betten leget; sie werden aber nicht so frühe teig, wie die Speierlinge, sondern können 4 Wochen liegen, wenn sie nicht eingestremmet sind. Ihr Fleisch ist auch nicht so zart, als jener, zumal wenn sie in trokkener Luft zum Mollwerden gebracht werden. Sie enthalten 5 harte Steine, die fest am Fleisch hängen, gekrümmt, und nach Art der Zwetschenkerne

gerieft und höckerig sind: sehr hart, und enthalten einen Kern oder Samen, der an Gestalt und Geschmak einem kleinen Apfelkern gleicht, mit einer gelben Haut überzogen, selten aber haben die Steine einen Kern oder Samen, und haben alsdenn auch keine Höhlung, sondern sind fast ein bloser Stein. Die Früchte reifen im October.

Die Triebe des Baums sind dik, dunkelbraun, mit grauen Punkten stark getüpfelt, an jedem Auge gebogen: die Augen sind sehr klein, mit einer zugestumpften Spizze und liegen wie angeleimt auf: die Blätter haben die Größe und Gestalt der des Laurusbaums, sind dunkelgrün, mit großen Adern.

2) Die Mispel ohne Kern. Neflier à fruits sans noyaux.

Sie hat die Form und Krone, wie die Garten-Mispel, ist aber nur halb so groß: und hat zwar ebenfalls fünf Steine, aber es fehlen die Kerne darin, und können also nur durch Pfropfungen fortgepflanzet werden. Das Fleisch ist etwas zärter und besser, als der andern Mispeln, und reifen mit denselben.

Die Triebe an diesem Baum sind dünner, nicht so dunkelbraun, mit subtilen gelbröthlichen Punkten, und haben einige Dornen. Die Augen sind viel größer, länglicher und stehen vom Zweig ab. Die Blätter sind kleiner und viel kürzer als bey jenem.

§. 4.

Von dem Azerolenbaum.

Zu dem Mispelgeschlecht gehöret auch die Azerolenfamilie, die überaus zahlreich ist, wovon uns aber nur diejenige angehen, die eßbare Früchte haben, die übrigen sind hauptsächlich für Lustgebüsche und botanische Gärten. Ihre Früchte sind trokken und mehlig, und werden zu verschiedenen Confituren gebraucht.

Der Baum ist klein und zwergartig oder buschartig: hat dreylappige Blätter, die oben hellgrün, und unten weißlich sind: starke Triebe, mit weißlicher Wolle, lange Stacheln: Blüthesträuße, von 12 bis 16 Blumen, daran jedoch selten mehr als 6 oder 7 Früchte sich ansezzen. Die Frucht ist klein, meist wie große Kirschen, rund oder theils etwas birnförmig: mit einer breiten Blume nach Art der Mispeln. Von Farbe

Farbe schön roth; theils giebt es auch weißliche, oder bleichgelbe. Ihr Fleisch ist hellgelb, mehlig, von säuerlichem aber wenigem Saft, und hat die Frucht 2 harte, große, ungleiche und auf der einen Seite breitgedrukte Steine. Man kann sie auf Weißdorn pfropfen, als welcher ihre Mutterart ist.

Die mit eßbarer Frucht sind:

1) Der Italienische weiße Azerolenbaum. Azerolier blanc d'italie.

2) Der Azerolenbaum aus Canada. Crataegus Coccinea. Scharlachrother Hagedorn. (Linn. 1. Th. 121. Gatt.)

Seine Frucht ist hochroth, von Gestalt wie etwa die kleine Zukkerbirne Sept en gueule, mit weißlichen Punkten besäet. Die Blume hat sehr lange, schmale, vertroknete Blumenblätter, ein langes Stielchen, daß an einem besondern Knöpfchen am Fleisch der Frucht stehet. Unmittelbar unter der Blume oder dem Kelch stehet das große Kernhaus mit 5 Fächern, worinnen 5 steinharte, nierenförmige Kerne befindlich sind, wovon jeder an der Spizze einen vertrokneten Staubfaden stehen hat. Der Stein spaltet sich zwar, aber das kleine fast unsichtbare Keimchen ist aussen angewachsen. Das Fleisch ist mehlig, angenehm, säuerlich, und wird hauptsächlich zum Einmachen und zu Confitüre genuzt. Die Frucht reift Mitte Septembers. — Der Baum stehet in allem dem folgenden virginischen Azerolenbaum, Crat. Crus galli, gleich, nur daß er keine so große Stacheln und überhaupt selten Stacheln hat. Sein Vaterland ist Virginien und Canada.

3) Der Virginische Azerolenbaum. Crataegus Crus galli, Linn.

Dieser hat die größten Dorne und Stacheln, und schikt sich vortreflich zu Hekken. Seine Früchte sind roth, und haben 5 halbmondförmige Steinchen, und reifen Ende Septembers.

4) Crataegus Azerolis. Der Azerolapfel.

Fünf-

Fünftes Kapitel.

Vom Speierlingbaum und der Atlaskirsche oder Elsebeere.

§. 1.

Beschreibung des Spierlingbaums und seiner Eigenheit.

Der Speierlingbaum (Sorbus domestica Linn.) auch Speierling, Spierbaum, Sperber, Sperbaum, Escherizenbaum ꝛc. genannt, wird von Linne in die dritte Ordnung der zwölften Pflanzenklasse gesezt, die den Namen Icosandria Trigynia führt, und welche diejenigen Pflanzen in sich begreift, welche 20 und mehr dem Kelche der Blumen in einem Ringe einverleibte Staubfäden und 3 Staubwege haben. — Botanisch wird er so beschrieben: Sorbus sativa foliis pinnatis subtus villosis, d. i. Sorbus mit gefiederten Blättern, welche auf der untern Fläche rauh sind, und mit großen Büscheln weißlicher fünfblätteriger Blumen, auf welche entweder apfel- oder birnförmige, röthliche Früchte folgen, welche in Büscheln hangen, und 3 oder 4 Samenkörner enthalten.

Der Baum erreicht eine Höhe wie der gröste Eichenbaum, und auch wohl sein Alter, und nimmt in allerhand Erdreich vorlieb, doch ist ihm ein milder, frischer und guter Boden der zuträglichste. Auch liebt er nicht sehr einen Stand, wo er der Sonne beständig ausgesezt ist. Er ist eigentlich ein wildes Gewächs. Seine Blätter sind wie die des Vogelbeerbaums, Quitschen, Ebreschen (Sorbus Aucuparia), und davon nicht zu unterscheiden, nur daß die Blätter des Vogelbeerbaums unten an der Rippe roth sind, aber jene grün. Seine Blüthe erfolget spät, und wird auch von Blizzen sehr leicht

leicht verdorben. Seine hiesige Tragbarkeit, da er schon in 8 Jahren nach seiner Anpflanzung vom Kern an, Früchte bringet, und in 20 Jahren schon ein ergiebiger Baum ist, widerleget, was du Roi in seiner Herbkeschen wilden Baumzucht sagt: „daß er 60 Jahre alt seyn „müsse, um reichliche Früchte zu tragen“ und was Burgsdorf behauptet; „daß die aus Samen erzoge„nen Speierlingbäume unter den 50sten Jahre nicht Früchte brächten.„ Beyde würdige Männer müssen den Baum nicht selbst erzogen haben.

§. 2.

Dessen Fortpflanzung und Erziehung.

Da das Bedürfniß der englischen Gärten bey so mancherley wilden Bäumen, die sich schwer durch Samen erziehen lassen, erheischet, daß man jezt zu allen künstlichen Fortpflanzungen seine Zuflucht nehmen muß, und mit Erfolg nimmt: so hat sich auch nunmehro ergeben, daß man den Speierlingbaum durch Pfropfen auf den Vogelbeerbaum füglich fortpflanzen könne.

Ihre Fortpflanzung durch Kerne geschiehet, wie mit andern Obstkernen, davon oben umständlich gehandelt worden; bey trokkener Witterung aber gehen sehr viele von den Pflanzen ab. Ihre Erziehung in der Baumschule kommt auch mit der der Aepfel- und Birrbäume überein, wobey zu merken, daß die jungen Schößlinge, wenn sie ausgesezt werden, oder auch weiterhin in der Baumschule, wenn sie darin etwas dik und stark werden, eine Art von Brandflekken und zwar öfters sehr häufig bekommen. Allein man kehrte sich nicht daran. So sehr diese Flekken den jungen Baum verunstalten, so wenig schaden sie demselben: in der Zukunft verwächst alles wieder. Auch unterlasse man das Ausschneiden dieser vermeintlichen Brandschäden; überflüssig und besser, man schneidet nichts daran.

§. 3.

Von der Frucht des Speierlingbaums und deren Gebrauch.

Die Frucht des Speierlings wird im Herbst zeitig, und wenn sie etliche Tage liegt, so wird sie taig, und sonst kann man sie wegen ihrem strengen zusammenziehenden Saft nicht anders geniessen. Allein man hat vor wenigen Jahren hier entdekt *), daß sie einen vortreflichen Wein geben, und zwar in besonders grosser Menge. Der Wein davon wird nicht nur von Farbe sehr schön, sondern auch stark und gut. Es müssen aber Aepfel mit untergekeltert werden, da denn 1 Malter Speierling und 2 Malter Aepfel 1 Ohm sehr vorzüglichen Cyder geben. Wegen diesem Vorzug ist auch der Baum hier häufig gepflanzt.

§. 4.

Beschreibung der Speierlingsarten.

1) Die Birnspeierlinge.

Diese haben die Grösse und Gestalt wie Kirschbirnen, sind grünlichgelb und an der Sonnenseite roth, unten am Stiel spiz und oben rund.

2) Die Aepfelspeierlinge.

Nur einige sind rundlich, die allermeisten haben die Form wie die Birnspeierlinge, sind aber grösser und dikker. — Beyde Arten wachsen klumpig beysammen, wie die Vogelbeeren, und sind deren oft 6, 10 bis 12 Aepfel oder Birnchen an einem Klümpchen beysammen.

3) Der Bastard-Speierling. Sorbus hybrida.

Dieser Baum, welcher in Gothland, in Schweden und in Norwegen zu Hause ist, und bey uns gut gedeihet, scheinet eine Abart von dem wilden Speierling und dem Mehlbaum (Crataegus Aria) zu seyn, wie Linné muthmaßet. Seine Blätter sind zwar gefiedert, aber die äussersten wachsen zusam-

*) Doch hat Du Roi dieses Geheimniß längst bekannt gemacht, da er in seiner Herbkeschen wilden Baumzucht II. Th. S. 424. sagt: „mit vielem Nuzzen geben sie eine Art des Cyders und „einen starken Brandewein.“

zusammen, und Linné beschreibt ihn: Sorbus foliis semipinnatis, subtus tomentosis. Die Blüthen und Blumensträuße sind wie bey dem wilden Speierling beschaffen und die Blumen haben auch drey Staubwege. Die Früchte und Beeren sind sehr klein und haben die Größe und Gestalt der folgenden Elsebeere oder Atlaskirsche. Ihre Farbe ist dunkelviolett, ins Schwärzliche spielend, mit einem starken himmelblauen Staub belegt, und hängen an langen violettrothen Stielen klumpenweis und sehr voll. Ihre Haut ist sehr zart, und das Fleisch darunter schön roth und gegen innen röthlichgelb. Sie sind saftreich, müssen aber auch wie die Hausspeierlinge zum Genuß teig werden, da sie alsdenn eine angenehme Säure haben und etwas süßsäuerlich, und zärter und besser sind, als die Speierlinge. Die Kerne, welche den Birn- oder Aepfelkernen gleichen, sind selten alle vollkommen, und sind gelbbräunlich. — Es ist außer Zweifel, daß sie mit Aepfeln gekeltert, einen vortreflichen Obstwein machen. Vorzüglich gut sind sie, Brandewein daraus zu brennen. Der Baum wird entweder auf Weißdorn oder auf Birnwildlinge gepfropft.

§. 5.

Von der Atlaskirsche, Elsebere. Wilder oder Ahornblättriger Speierbaum. Crataegus torminalis.

Man findet unter dem Namen Atlaskirsche in manchen Waldungen, besonders an der Bergstraße, einen Baum, der eben sowohl als der Speierling oder Sperberbaum einestheils zu den Obstfruchtbäumen gehöret, und in verschiedener Rücksicht mehr Aufmerksamkeit und eine fleißigere Anpflanzung wenigstens in den Waldungen und an entbehrlichen Plätzen verdiente. — Es gehört dieser Atlaskirschenbaum *) zu dem Speierlingsgeschlecht,

*) Man benennt öfters auch mit dem Namen Atlaskirsche die sogenannte Amerikanische Kirsche, die Alkekergi Physalis somnifera caule fruticoso ramis rectis, floribus confertis, Lin. Ihr Vaterland ist Mexiko und Spanien. Die aufrechtstehenden Aeste, deren 6 auch 7 aus einer Wurzel erwachsen, sind mit vieler Wolle überzogen. Die Blätter stehen paarweise gegen einander über, sind eyförmig, weich und haarig anzufühlen. Drey, vier, auch mehrere Blumen sind am Blätterwinkel befestiget. Das Blumenblatt ist blaßgelb, glok-

schlecht, so abweichend auch seine Blätter sind. Linne in seinen Spec. Plant. hat den Sorbus mit dem Crataegus torminalis vereiniget. — Seine Rinde ist weißgräulich, die Augen groß und voll, treiben sehr frühe, und seine Blätter haben die Gestalt der Traubenblätter oder des Ahorns, sind unten weißwollig, oben dunkelgrün. Seine Blüthe gleicht völlig der Speierlingsblüthe, und ist ein Doldengewächs in Träubeln zu 30 - 40 Blüthen. Sie hat 5 kleine ganz weiße Blumenblätter, die hohlgebogen sind. Die schneeweißen Staubfäden sind an den Blumenblättern neben angewachsen: die Staubbeutel sind grünlichgelb, der Stempel oben gespalten, und die 2 Theile gekrümmt. Er blühet Mitte May mit den Speierlingen. Die Frucht ist eine Beere von der Größe einer Haselnuß, fast birnförmig: der Stiel stehet in einer kleinen Vertiefung, wie auch die Blume. Die Frucht ist, wie die der Speierlinge und Mispel nicht eßbar, ehe sie moll wird, das in wenigen Tagen geschiehet. Das Fleisch gleicht sodann einem sehr zarten Mark, hat viele, aber sehr angenehme Säure und einen Geschmak, der viel Aehnlichkeit mit der Hagebutte hat. In der Mitte hat sie einen rothbraunen Kern, den ein sandiges unsaftiges Fleisch umgiebt, und welcher länglich ist ohne spiz zu seyn, und der im Geschmak einem Apfel- oder Birnkern gleicht.

Der Baum wird sehr groß bis 50 Fuß in der Höhe, und sein Holz hat die Feinheit des Birnbaums, ist weißgelblich und übertrifft an Härte das Buchenholz. Der Baum wird gegen 200 Jahre alt. Es ist daher nicht

---

kenförmig und nicht viel größer, als der Kelch. Dieser schließt sich in einem gelblichweißen Balg, worin eine orangegelbe Frucht und runde Kirsche ist. Die Frucht hat einen Ananasgeruch, einen weinsäuerlichen angenehmen Geschmak und ist, mäßig genossen, sehr gesund. Sie wirkt stark auf den Urin. — Der Same, den sie enthält, wird in ein Mistbeet gesäet, und warm gehalten. Die Pflanze verträgt ausgesezt viel Gießen, und fordert Sonne. Allein da solche nur eine 2 bis 3 Jahr daurende Pflanze ist, so gehören sie nicht in unser Obstreich. —

nicht zu begreifen, wie es gekommen, daß man in den allermeisten Gegenden und Waldungen bis jezt so wenig oder gar keine Rüksicht auf diesen nüzlichen Baum genommen hat, da er bey seinem starken Wachsthum, (der zwar im ersten Sezjahr sehr langsam, aber hernach desto schneller ist), und bey der Güte seines Holzes, wenn es auch nur zum Brand wäre, eine vorzügliche Anpflanzung verdient hätte. Vielmehr ist er bisher aus Unkunde mit anderem Buschholz jährlich umgehauen worden, ohne daß man schöne Stämme zu weiterem Wachsthum hätte stehen lassen.

Die jungen Stämme des Baums nehmen die Pfropfung mit Birnen sehr gut an, und werden darauf dauerhaft. Jedoch stehet noch dahin, ob die Früchte davon in ihrem Geschmak nicht leiden. Er selbst läßt sich hinwiederum auf Birnstämme pfropfen.

Sechstes Kapitel.

Der Kornelkirschenbaum.

§. 1.

Natur und Beschaffenheit des Baums und seiner Blühte und Früchte.

Der Kornelkirschenbaum (Cornus mascula Linn.) ist ursprünglich auch ein Waldgewächs, und trifft man ihn in vielen Gegenden Teutschlands wildwachsend an, besonders in Niederöstreich, bey Lüneburg, Göttingen, auch in den Wäldern der Schweiz. Man pflanzt ihn nun auch in allen beträchtlichen Gärten, da er sich nicht nur durch die Schönheit seiner Früchte empfiehlt, sondern auch solche zum Genuß unter den andern Segensgeschenken der Pomona eine angenehme Abwechslung machen, und sonst von mancher-

ley Nuzzen sind. Er wird in allerley Gestalten, als Hochstamm, Kugelbaum und besonders als Pyramiden gezogen. Als Baum erreicht er eine Höhe über 20 Fuß, und kann man ihm eine recht schöne Krone anziehen. Er hat eine rauhe, dunkelgraue und röthliche Rinde. Die Blätter sind länglich, eyförmig zugespizt, ungezähnt, von einer sattgrünen Farbe, und stehen an kurzen Stielen einander gerade gegen über. Seine Blühten treibt dieser erste Frühlingsbothe unter den Obstbäumen oft schon im März, vor dem Mandelbaum lange vor seinen Blättern, und die Bienen finden daran ihre erste Nahrung. Sie kommen in Menge in Dolden kleiner gelblichgrünen Blumen zu 20 und mehr bey einander an den Enden und Seiten seiner Zweige hervor. Seine längliche Beerenfrüchte, die er im Herbst liefert haben das schönste Roth, sind weinsäuerlich und angenehm, zugleich eine gesunde Frucht. Sie werden etwas spät reif, und sind am besten, wenn sie vom Baum abgefallen, und auch wohl halbteig sind. Sie sind alsdamn dunkelroth. Sie haben 2 Kerne in zwo Zellen.

Diese schönen Früchte sind nicht nur angenehm zum frischen Genuß, sondern sie dienen auch zur Küche, zur Arzney und zu Confitnren, geben auch einen guten Brandwein, und seine Blätter einen angenehmen gesunden Thee, der dem Geschak des Kaiserthees ähnlich ist. Sein Holz ist weisgelblich, hart und fest, und läßt sich wie Buxbaum verarbeiten. — Der Baum ist sehr dauerhaft, widersteht der größten Kälte, und kommt überall fort, in jedem Boden, wenn er auch mager ist, und in jeder Lage, sie sey schattig oder sonnenreich; in feuchtem und troknem Boden, auf Felsen und in tiefem Erdreich: das beste für ihn ist ein gemäßigter frischer Boden, und der unangenehmste ein sehr feuchter.

§. 2.

§. 2.

Seine Fortpflanzung, Erziehung und Schnitt.

Man hat bey Fortpflanzung und Pflege dieses artigen Baums keine sonderliche Mühe. Man kann ihn durch den Samen, durch Absenker, durch Stekreiser und durch Wurzelschosse fortpflanzen. — Der Same oder die Kerne werden sogleich nach ihrer Reife im Oktober mit ihrem Fleisch einen Zoll tief in die Erde gelegt, oder wenigstens den Winter über in einem Blumentopf, dessen Erde fleissig angefeuchtet wird, gehalten. Sie liegen 2 Jahre in der Erde, wenn man sie erst im Frühjahr einlegt. — Zu Steklingen werden die Zweige nach obiger Anweisung abgerissen, wenn es füglich geschehen kann, daß der Knorpel daran bleibe, derselbe zurecht geschnitten, mit Baumkütte versehen, 9 Zoll tief in die Erde gerade stehend eingesezt, und 3 Zoll über der Erde hervorstehen gelassen; man muß sie aber wie alle Steklinge feucht halten. — Die Absenker oder die im Oktober oder November in die Erde gebogene diesjährige Zweige bewurzeln sich schon im ersten Jahr hinreichend, daß sie im nächsten Herbst abgelöset und versezzet werden können. — Und was die Wurzelausläufer betrifft, so gehet es desto geschwinder mit ihrem Wachsthum, je stärker sie sind.

Seine Kultur und Pflege verursacht nicht viele Mühe. Er verträgt das Messer sehr gut. Die schönste Gestalt macht er als Pyramide, dabey man ihn zu 20 Fuß Höhe bringen kann: und macht die Zierde seiner hochrothen Beeren eine unvergleichliche Ansicht. Da er gut buschet, so läßt er sich auch zu guten Hekken ziehen.

§. 3.

Beschreibung seiner Spielarten.

1) Hochrothe: dieses sind die gewöhnlichsten. Sie sind glänzend und glatt, wie alle übrige.

2) Gelbe:

2) Gelbe: diese sind seltner.
3) Frühe weiße oder wachsgelbe.
4) Frühe schwarzrothe.
5) Frühe panaschirte 2 Arten.
6) die früheste rothe.
7) Größte rothe, die beste Varietät zum Gebrauch.
8) Große rothe späte.
9) Späte dunkelbraune oder schwarze.
10) Späte weiße.
11) Spätr panaschirte.
12) Gemeine rothe, allerspäteste, die am Baum bleiben, bis es gefrieret.

II. Klasse.

Steinobst.

A. Pfirschen. B. Abrikosen. C. Kirschen. D. Pflaumen.

Siebentes Kapitel.

A. Vom Pfirschenbaum.

§. 1.

Naturgeschichte und Beschreibung des Pfirschenbaums.

Der Pfirsch, Pfirsich, Pfersichbaum (Amygdalus Persica Linn.) stammt aus Persien, wie der Name des Pfersichs (Persica mala) schon entdekt. Von da gelangten sie nach Griechenland, wo man sie schon vorlängst gegessen, ehe sie zu Rom bekannt waren. Theophrastus, der berühmte griechische Philosoph, welcher 318 Jahr vor Christi

Geburt

Geburt lebte, redet schon von ihnen, wiewohl als von einer fremden Frucht. Erst 30 Jahre vor dem Naturalisten Plinius wurden die frühen Pfirschen in Rom bekannt, und damals stund der Preis der auserlesenen Pfirschen so hoch, das manches Stük mit 300 Sesterzen (nach unserm Geld zwölf und einen halben Gulden) bezahlt wurde, welches eine ausschweifende Theurung war. Frankreich kann sich seit mehr als 100 Jahren rühmen, daß es in den Gegenden von Montreuil Pfirschen zeuge, die nicht leicht an Größe und Schönheit übertroffen werden. —

Linne nimmt den Pfirschenbaum an als eine Art des Mandelbaums, welcher nach seinem Pflanzensystem in die erste Ordnung der zwölften Pflanzenklasse gehört, die er Icosandria Monogynia nennet, und welche diejenigen Pflanzen in sich begreift, deren Blumen 20 bis 30 dem Kelche in einem Zirkel einverleibte Staubfäden und nur einen Staubweg haben. Botanisch wird er also beschrieben: Amygdalus (Persica) foliorum serraturis omnibus acutis, floribus sessilibus solitariis, d. i. Amygdalus, mit Blättern, deren Sägeeinschnitte alle spizzig sind, und mit einzelnen festsizzenden Blumen, welche 5 Blätter haben, und auf welche große, runde, auf der Oberfläche entweder mit einer zarten Wolle bedekte, oder auch glatte Früchte folgen, die ein delikates, entweder saftiges oder festes Fleisch haben, in dessen Mitte eine bittere Mandel oder Kern in einer steinharten Schale eingeschlossen ist.

Der Pfirschenbaum, wenn er hochstämmig erzogen wird, erreicht eine ganz mittelmäßige Höhe von 15 bis 20 Fuß, und macht eine schön gebildete Krone, mit langen, schmalen, lanzetförmigen, am Rande ausgezakten Blättern, vielen langen grünen Sommerschossen, und zur Zeit der Blüthe, mit den schönsten rothen Blumen. Er liefert eine der alleredelsten Früchte, die zugleich dem Auge und der Tafel den reizendsten Anblik gewäh-

gewähret, und wohl eine paradiesische Frucht kann genennt werden. Die Menge ihres weinhaften Saftes, die Zärte und der Wohlgeschmak ihres niedlichen Fleisches und zugleich die ansehnliche Größe dieser schönen Frucht leget ihr einen wesentlichen Werth bey, dem nichts abgehet, als daß sich ihre Haltbarkeit nach der Reife auf wenige Tage beschränkt. Sie ist nur als Sommer- und Herbstobst zu betrachten.

Die Pfirschensorten sind sehr mannigfaltig, sämmtlich aber theilen sie sich in zwey Hauptstämme, und sind entweder wollig oder glatt. Der mit wolligter Haut (die von den Franzosen Pêches und Pavies genennt werden, von welchen leztern sich das gewöhnlich harte Fleisch nicht vom Stein ablöset; wie bey den Pêches nach ihrer Reife, auch den Namen Melacoton oder Mirlicoton führen, wegen der starken Wolle, so sie umgiebt), sind die meisten Abarten: der glatten und glänzenden aber (die bey den Engländern Nectarines und bey den Franzosen Brugnons heißen, wenn sie sich nicht vom Stein lösen, und Violettes, wenn sie vom Stein gehen) weniger. Jede Art behält ihr Eigenes und Charakteristisches; wenn sie auch wild durch die Kerne fortgepflanzt wird, da ein Kern von der glatten Pfirsche keine wolligte Art erzeugt, und ein Kern von der wolligten keine glatte.

Man schäzzet die Güte der Sorten, je mehr und weinhafter, mit Süßigkeit verbunden, der Saft, und je reizender der Geschmak des Fleisches ist. Zu ihren äußerlichen oder übrigen Vorzügen gehöret: daß sie groß, ihre Farbe schön und hoch, die Haut fein sey und leicht vom Fleisch abgezogen werden könne, auch dieselbe keine starke Wolle, und inwendig einen kleinen Stein habe. Mehligtes, trokkenes oder zähes Fleisch, herber Saft und dikke Wolle sind demnach Unvollkommenheiten einer Pfirsche.

Der Baum liebt den guten süßen, gewächsartigen, etwas trokkenen Boden, wenn er auch mit Leimenerde

erde vermenget ist. Unter allen ist ihm eine flachsüdliche Lage die allerangemessenste und wird daher allermeist an Mauren und Spalieren gepflanzt. — Dem Frost ist sowohl sein Holz, als vornehmlich seine frühe Blüthe unterworfen, daher man dieselbe durch vorgehängte Tücher, Strohmatten ꝛc., im Winter aber durch vorgestekte Tannenreiser zu schüzzen pflegt. — Seine Blumen und Früchte treibt er unmittelbar ohne Stiele aus den Augen der jüngsten Sommerlatten, die zugleich neue Schosse zur nächsten Jahresfrucht hergeben. Selten tragen die Zweige noch einmal, die schon Früchte geliefert, außer nur bisweilen an kleinen sogenannten Fruchtträgern, die sich wohl manchmal an dem zweyjährigen Holz erzeugen.

§. 2.

Ihre Fortpflanzung und Erziehung.

Pfirschenbäume werden, wie die Abrikosen, gewöhnlich auf Pflaumenstämme okulirt. Sie werden zwar auch auf Mandel-, Abrikosen- und Pfirschenkernwildlinge veredelt, und darauf, besonders auch auf Abrikosenstämmchen von vorzüglicher Güte: doch machet die Zusammenkunft dieser beyden weichen und zärtlichen Hölzer in unserem Klima, das doch öfters strenge Winter hat, sie etwas zärtlich und dem Verlust leichter unterworfen.

Pfirschbäume, die man aus blossen Kernen hochstämmig erzieht, ohne sie zu okuliren, geben auch öfters eine gar niedliche Frucht, welche zwar nicht so groß und ansehnlich, aber doch recht gut und schmakhaft ist, und Bäume, die frühzeitiger und reichlicher tragen als die Zwergstämme, wie man dann dergleichen sogenannte wilde Pfirschenbäume, so wie Mandelbäume in den Weinländern, manche in den Weinbergen antrifft. Allein, wer große und schöne Früchte haben will, der muß sie an Spalieren erziehen. Und zwar, da diese Frucht sehr saftreich ist, und daher viele Sonne erfordert, solche aber unten an der Erde am stärksten wirkt, so

sind

sind auch deswegen die niedrigstämmigen vorzüglich zu erwählen.

Will man einen Pflaumenstamm zu einem hochstämmigen Pfirschenbaum okuliren, so sezze man nie das Auge am Schaft ein, sondern lasse den Pflaumenstamm zur Krone erwachsen, und beäugle sodann die Kronenäste. Dadurch werden zwey verdrüßliche Umstände vermieden: einmal wächst der Pfirschenstamm stärker in die Dikke, als der Pflaumenstamm, und würde solches nicht nur ein Mißstand, sondern auch dem Baum bey Wind und Sturm nachtheilig seyn; hernach verursacht das etlichjährige Abschneiden der Zweige am Pfirschenschaft Harzausflüsse, und wird der Schaft nicht so schön und gesund, als der des Pflaumenbaums.

Das Okuliren aufs schlafende Auge im August bleibt immer die vorzüglichste Art, die Pfirschenbäume zu erziehen. Das Propfen macht nicht nur einen schlechtern Baum, sondern ist auch bey Pfirschen und Abrikosen unsicher, und bleiben manche Pfropfreiser aus. Beliebt aber doch das Pfropfen der Pfirschenbäume auf Pflaumen, so thut man wohl, wenn man nicht zwey Pfirschenreiser, sondern nur eines aufsezzet, und zugleich ein Mirabellen- oder Reneklodenreis, oder von einer sonstigen guten Sorte Pflaumen; mißräth das Pfirschenreis, so hat man doch noch einen andern guten und nüzlichen Baum zu erziehen. Okulirt man, so ist darauf zu sehen, daß man das Auge so tief bey der Erde, als thunlich, einsezze, damit man hernach eine jede Gestalt von Zwergbäumen daraus erzielen könne. Und da man gern Frühpflaumen dazu erwählet, bey solchen aber gegen den Herbst hin der Saft eher zurüktritt, als bey späten Pflaumen oder bey Aepfeln und Birnen, so muß man auch die Zeit zu diesem Okuliren nicht versäumen, sondern es vornehmen, dieweil sich die Pflaumenstämmchen noch am alten Holz lösen. Was man aber in jährige Schosse okuliret, kann später geschehen, weil sonst die Augen bey einem warmen feuchten Herbst noch austreiben, und alsdann bey einem ungünstigen Winter leicht erfrieren. — Die

Die Erfahrung lehret, ohne daß man den Grund angeben kann, daß die Violetten- und Chevreusen-Sorten auf dem gelben kleinen Frühpflaumen, einer gemeinen Art, Spilling genannt, am besten gedeihen; die meisten übrigens auf der Haberpflaume, Sanct Julianspflaume, auch Hundspflaume genannt, so eine längsichplatte, dunkelrothe, unschmakhafte Pflaume ist.

Das Okuliren der Pfirschen auf Mandelwildlinge hat seine gute und schlimme Seite, wonach ein jeder Liebhaber wählen kann. Auf Mandel schlägt das Okulitauge überaus gern an, und bleibt fast keines aus, und die Frucht wird auf Mandel delikatet. Das Unangenehme aber ist beym Pfirschenbaum auf Mandel okulirt, einmal, daß er einen warmen, leichten, sandigen tiefen Boden haben muß, da der Pflaumenbaum in mehrere Arten von Erdreich, und auch in etwas feuchtes taugt: und dann, daß der Stamm und Wurzel vom Mandelbaum etwas empfindlicher ist auf die Kälte als bey dem Pflaumenbaum, auch schwächlicher in Ansehung des Harzflusses. —

Die Reiser, von welchen man Augen zum Einsetzen nehmen will, sollen nicht die dikkesten und stärksten seyn, sondern mittelmäßige, aus deren mittlern Gegend man gern solche Augen erwählt, die gedoppelt sind, und ein Blüthe- und Holzauge haben.

Auch ist dieses eine unterhaltende Weise, Pfirschenbäume auf Art der Nelken oder Grasblumen fortzupflanzen, welche vorzüglich bey dieser Obstfrucht bequem ist, weil die Pfirschbäume gewöhnlich zwerg und niedrig gezogen werden und man leicht unten bey der Erde Reiser haben kann, solche in die Erde zu beugen. Mit dergleichen niedrigstehenden Aestchen verfähret man, wie mit den Nelken. Man beobachtet an solchen und versuchet, an welchem Auge das Reis am tiefsten in die Erde zu liegen komme. Dieses Auge muß gegen unten stehen. Gerade unter diesem Auge, gegen den

den Stamm zu, wird ein Quereinschnitt gemacht und das Reis halb durchschnitten, als wenn man das Reis unter dem Auge gerade abschneiden wollte, aber nur bis in die Mitte des Markes das Messer gehen lässet. Von dieser Mitte an wird sodann nach der Länge, gegen die Spizze des Reises zu, fortgeschnitten und solches zwey Zoll lang gespalten, darauf in die Erde behutsam gebeugt, und das Reis etwas gerade aufgerichtet; und damit es in seiner Stellung und in seiner angemessenen Tiefe in der Erde stehen bleibe, so stekt man ein Hölzchen mit einem Häkchen (ein dürres Reis, das neben ein abstehendes Aestchen hat, und eine Gabel bildet), auf diesen eingelegten Zweig über dem Einschnitt, leget reine Erde darauf, drükket sie etwas feste an, und scharret vollends den Einleger mit Erde zu, daß oben derselben 2 oder 3 Augen hervorstehen, die Spizze des Einlegers wird also bis auf 2 oder 3 Augen gerade abgeschnitten. — Dieses Einlegen kann im Herbst oder Frühjahr geschehen, und muß das einzulegende Reis ein Sommerschoß seyn. Ist der Sommer trokken und heiß, so müssen die Einleger bisweilen begossen werden, sonst können sie keine Wurzel ziehen. Bey mäßiger Feuchtigkeit aber werden an denen in der Erde befindlichen Augen sowohl, als hauptsächlich an dem untersten Auge, das an dem Einschnitt gelassen worden, Wurzeln entstehen, wie bey den eingesenkten Weinreben aus ihren Augen, und man kann hernach im Herbst des zweyten Sommers, oder das Frühjahr darauf aufgraben, unter den Wurzeln abschneiden und versezzen. — Solche von Absenkern erzogene Bäume haben den Vorzug, daß, wenn der Stamm in einem kalten Winter etwa erfrieret, und die Wurzel neue Zweige hervortreibt, aus denselben ein Baum in seiner ächten Art kann erzogen werden. — Daß aber mit dieser Methode ins Große nicht viel zu thun ist, wird jeder einsehen. Auch werden die Wurzeln nie das, was von einem veredelten Baum zu erwarten ist.

Uebri-

Uebrigens treiben die Pfirschen stark und erwachsen geschwind, wenn sie einen ihnen zuträglichen Boden haben, der etwas trokken und warm, jedoch nicht sehr fett, und stark seyn soll. Denn in einem feuchten, und fetten geilen Boden bekommen sie gern den Brand, und selbst die Früchte erhalten die Güte und Geschmak darinnen nicht, als in einem trokkenen Erdreich. Ist die Hizze im Sommer anhaltend, so ist das bisweilige Begießen der Wurzeln zur Abendzeit zuträglich und öfters nöthig.

§. 3.

Von der systematischen Klassifikation der Pfirschensorten und Schema von ihrer Eintheilung.

Es ließe sich noch zur Zeit bey den Pfirschen von einem geübten und erfahrnen Gärtner, der zugleich Pomologe wäre, eine botanische und eigentliche Familienklassifikation herausbringen, und herrschet bey denselben, da sie kein gemeines Obst sind, noch nicht solche Verwirrung, als bey dem Kernobst; aber dazu gehört ein eigener Pfirschengarten, wo sie sämmtlich können erzogen und verschiedene Jahre in ihrer Verwandtschaft unter einander, zumal nach ihrer Blüthe beobachtet, und die Admirables, Nivetten, Pourprées, Peruvianer oder Chevreusen ꝛc. nach ihren Abstammungen eingetheilet und ihre Charakteristik festgestellet werden. Linne, der Salomo unter den Botanikern und Naturforschern, hat uns diesen untrüglichen Pfad gezeigt und auf die Blüthe aufmerksam gemacht. — Indessen mag einstweilen folgende Eintheilung zur Uebersicht für die Obstliebhaber hinreichend seyn.

Schema der Klassifikation der Pfirschensorten.

I. Wollighte.

A. Pfirschen, deren Stein sich vom Fleisch löset. Ablösige. Pêches.

1) Ge-

1) Gefärbte.
a) Mit schmelzendem Fleisch.
b) Mit festem Fleisch.

2) Ungefärbte.
a) Mit schmelzendem Fleisch.
b) Mit festem Fleisch.

B. Pfirschen, deren Stein am Fleisch angewachsen ist. Nicht ablösige. Pavies.

1) Gefärbte.
a) Mit schmelzendem Fleisch.
b) Mit festem Fleisch.

2) Ungefärbte.
a) Mit schmelzendem Fleisch.
b) Mit festem Fleisch.

II. Glatte, nakkende Pfirschen.

A. Mit ablösigem Stein. Violettes.
1) Mit schmelzendem Fleisch.
2) Mit festem Fleisch. Nectarinen.

B. Mit nicht ablösigem Stein. Brugnons.
1) Mit schmelzendem Fleisch.
2) Mit hartem Fleisch. Nectarinen.

§. 4.

Beschreibung der vornehmsten Pfirschensorten I. von der Familie der Wolligten.

A. Ablösige. Pêches.

1) Gefärbte. a) Mit schmelzendem Fleisch.

1) Die Genueser Pfirsche. Pêche de Genes.
Eine sehr seltene, überaus prächtige und vortrefliche Frucht. — Ihre Gestalt ist groß, rund, mit einem etwas seichten Spalt, der die Frucht in etwas ungleiche Hälften theilt. Ihre Farbe ist schön gelb, mit hellroth an der Sonnenseite marmorirt, manche mehr, andere weniger: sie schließt sich am Zweig sehr feste ein, und hat oben keine Warze oder Spizze. Das Fleisch ist dunkelgelb, melonenartig, auch etwas ähn-

lichen Geschmaks, auf der Zunge schmelzend, sehr köstlich und auszeichnend: um den Stein, der groß ist und sich vom Fleisch löset, ist es rosenroth. — Die Blüthe ist klein, und nur halb offen: von Farbe blaßroth, ins Gelbliche spielend: die Blätter groß, lang, in der Mitte mehr fest als andere: bauchigt: aber nicht gezakt, sondern nur gerändet.

2) Die große Prinzessinpfirsche. Die große Lieblingspfirsche. In Holland: die Lakpfirsche. Grosse Mignonne.

Eine der besten und schönsten Pfirschen, mit zarter, gleichsam schillernder Wolle: auf der Sonnenseite dunkelroth, auf der andern hellgrün ins Gelbe fallend: das Fleisch weiß, auf der Sonnenseite unter der Haut rosenfarb, schmelzend, delikat: der Saft gezukkert, erhaben, weinig: der Stein mittelmäßig groß, und bleiben gemeiniglich Stükke vom Fleisch daran hängen: reif Mitte Septembers.

3) Die rothe Magdalene. Madeleine rouge. Madeleine de Courson.

Rund: schön roth, dunkelblutroth und der Grund zitronengelb, wovon man oft wenig siebet: das Fleisch weiß, um den Kern roth, schmelzend: der Saft gezukkert, gewürzt und erhaben. Reif Ende Augusts. — Auch vom ersten Rang.

4) Die doppelte Montagne. Double Montagne. La Montauban.

Ist groß, rundlich: mit einem tiefen Spalt: auf der Sonnenseite dunkelroth, und hellroth vertrieben: übrigens gelbweiß: hat ein feines gelbliches Fleisch: gezukkerten und erhabenen Saft: reift Ende Augusts. — Trägt fleißig.

5) Die Edelpfirsche. Noble Pêche.

Sehr groß, rundlich: purpurroth fein marmorirt: weisses Fleisch, um den Stein schwachroth: von vortreflichem Geschmak: reift Anfang Septembers.

6) Der Burdiner. Der Narbonner. Bourdine. Narbonne *).

Vom Hochstamm ist er einer der besten Pfirschen: groß, fast rund: mit einer breiten tiefen Rinne: schön dunkelroth: feine

*) Ein Landmann zu Montreuil, Namens Bourdin, hat sie am ersten erzogen. — Kommt auch öfters unter dem Namen Royale vor.

feine Wolle: gelbe Grundfarbe: das Fleisch fein, schmelzend, weiß, um den Stein sehr roth: mit weinreichem, erhabenem und herrlichem Saft, reif Anfang bis Hälfte Septembers. — Schikt sich vor andern zum Hochstamm, und ist außerordentlich fruchtbar

7) Die Kanzlerpfirsche. Chancelière Véritable Chancelière à grandes fleurs.

Groß, etwas länglich: mit einer schiefen Rinne, die die eine Hälfte größer macht: mit einer kleinen Warze: feiner Haut, die auf der Sonnenseite schön roth ist: mit herrlichem Fleisch und gezukkertem vortreflichen Saft: reift Anfang Septembers.

8) Die Maltheserpfirsche. Italienerin. Pêche de Malthe. P. d'Italie.

Eine ganz vortrefliche Pfirsche vom ersten Rang. — Ihr schmelzendes Fleisch ist von einer solchen ausnehmenden und angenehmen Süßigkeit, mit einem edlen Parfüm begleitet, daß nichts darüber gehet. Ihr Saft hat nicht das mindeste Wässerigte. Uebrigens ist das Fleisch weiß, ohne Röthe am Stein. Dieser löset sich nicht zum besten, ist sehr rund, hat aber eine scharfe starke Spizze. Die Pfirsche an sich ist rund, mittelmäßig groß, auf der Sonnenseite roth, und roth gestreift, übrigens gelb, mit einer etwas flachen Rinne und einem ganz kleinen Spizchen. Sie reift gegen Ende Septembers.

9) Die frühe Purpurpfirsche. Pourprée hâtive. Véritable Pourprée hâtive à grande fleur.

Ansehnlich groß: fast ganz rund: mit feiner dichter Wolle: auf der Sonnenseite dunkelroth, auf der andern zitronengelb und stark roth punktirt: von zartem weißen schmelzenden Fleisch, am Stein etwas roth: von erhabenem weinigten herrlichen Geschmak: reif nach Mitte Augusts. — Vom ersten Rang.

10) Die Venuspfirsche. Teton de Venus.

Eine trefliche Frucht: ziemlich groß: nicht ganz rund. Die Rinne hat oben eine starke Vertiefung: die Warze ist groß: die Haut von feiner Wolle besezt: auf der Sonnenseite schwachroth, übrigens strohgelb: feines, weißes schmelzendes Fleisch: um den Stein rosenfarb: der Saft fein und sehr parfümirt: reif Ende Septembers.

11) König Georgspfirsche. In Holland: die Swolische. Double Swolisch. La Royale George.

Mittel-

Mittelmäßig groß, rund: mit einem tiefen Spalt in der Länge herunter: an der Sonnenseite dunkelroth, an der andern weißlich mit Roth getüpft: schmelzendes, delikates, weißes Fleisch, das um den Stein roth ist, von erhabenem Geschmak. Reift Anfang Septembers.

12) Die Sanftfärbige. Die Blondine. Teint doux.

Eine große, schöne, delikate Pfirsche: fast rund, mit einer Furche, die erst gegen den Stiel tief gehet: einer feinen Haut, mit sehr leichter und feiner Wolle, auf der Sonnenseite zartroth: feines weißes Fleisch, mit schwach röthlichen Streifen um den Stein, und gezukkertem vortreflichen Saft: reift Ende Septembers.

13) Die weinhafte Fromentinerpfirsche. La Vineuse de Fromentin.

Eine große, runde, am Ende etwas breitgedrukte Pfirsche: mit feiner ganz dunkelrother Haut und fahler zarter Wolle, weißem saftigen Fleisch, um den Stein stark roth: von häufigem Saft mit einem Weingeschmak: reift im August.

14) Die rothe Frühpfirsche. Avant-Pêche rouge. Avant-Pêche de Troyes.

Dieses ist eine kleine Pfirsche, aber sehr delikat: rund, mit einer seichten Furche: hat selten eine Warze. Die Haut ist fein, wolligt, auf der Sonnenseite schön roth, gegen der andern heller roth, und dann hellgelb. Das Fleisch ist fein, schmelzend, weiß: der Saft gezukkert und muskirt: der Stein löset sich allermeist gut vom Fleisch, bisweilen jedoch nicht: reift Anfang Augusts.

15) Die gelbe Pfirsche. Gelbe Alberge. Safranpfirsche. Alberge jaune. Pêche jaune.

Eine mittelmäßig große, fast runde, gute Pfirsche, mit einer ziemlich tiefen Furche, und oben einem krummen Spizchen statt der Warze: an der Sonnenseite dunkelbraunroth, übrigens schön gelb, mit fahler Wolle. Das Fleisch ist hochgelb, am Stein roth: schmelzend mit einem erhabenen, süßweinigten Saft und edlen Geschmak: reif Anfang Septembers.

* Man hat auch eine Pavie Alberge, da der Stein nicht ablösig und mehr roth ist, und muß man solche nicht mit ihr verwechseln.

16) Die schöne oder frühe Peruvianerin. Belle Chevreuse oder Chevreuse hâtive.

Da diese Pfirsche auf ihren Stand und Erdreich sehr empfindlich ist, und sich nach Gestalt und Reife gar gerne abändert, so hat sie verschiedene Beynamen bekommen, deswegen man aber die Sorten nicht ohnnöthig vervielfältigen sollte. — Sie ist ansehnlich groß, rund, bisweilen etwas länglich, mit einer seichten Furche, die ungleich theilet, und oben mit einem kleinen Knöpfchen: gelb, mit zarter, leicht abgehender Wolle dicht besezt: auf der Sonnenseite hochroth, und purpurroth gestreift. Das Fleisch ist weiß, fein, schmelzend, um den Stein weiß: der Saft gezukkert und etwas weinig, und von sehr gutem Geschmak: reif Ende Augusts. — Taugt sehr gut zu Hochstamm.

17) Die grosse Blutpfirsche. Der Kardinal Fürstenberg. Cardinal Furstenberg.

Dieses ist eine viel bessere Sorte, als die gewöhnliche Blutpfirsche, die blos Cardinal genennet wird und ein härteres Fleisch und geringern Saft und Geschmak hat, und blos zu Confituren taugt. — Sie ist ganz rund, über und über dunkelroth, stark mit Wolle: Fleisch und Saft auch dunkelroth, doch nicht so sehr als bey der schlechten, und hat auch einen weit bessern Geschmak, und ist eine schöne, saftige Pfirsche, die in ungünstigem Herbst doch noch gut zum Einmachen ꝛc. dient: reift Mitte Octobers.

§. 5.

Wolligte Pfirschen mit Farbe und b) festem Fleisch.

18) Die Galante, oder Bellegarde. Galante Bellegarde.

Eine sehr schöne, grosse und herrliche Pfirsche vom ersten Rang: ganz roth auf gelbem Grund und auf der Sonnenseite schwarzroth: mit sehr feiner Wolle, und feichter Rinne: etwas länglich. Das Fleisch, obgleich fest, doch fein und voll Saft, gezukkert und von sehr gutem Geschmak: um den Stein rosenfarbig: reif Ende Augusts.

19) Die Wunderschöne. Admirable. Avant-Pêche admirable,

Auch eine prächtige Pfirsche vom allerersten Rang. (Quintinye, der zwar wie im Tadel, so auch im Lobe ausschweift, und vor 130 Jahren noch nicht so viele Sorten gekannt

kannt hat, erhebt diese über alle.) — Sie ist sehr gros, rund: von seichter Rinne und kleiner Warze: schöner Farbenmischung, auf der Sonnenseite schön roth, übrigens hell strohgelb: feine Wolle. Ihr Fleisch ist fein, etwas brüchig, weiß: um den kleinen Stein blasroth, mit einem gezukkerten erhabenen Saft und vortreflichen weinigten Geschmak. Sie wird nie mehlig und auch in mittelmäßiger Lage noch gut: reift Mitte Septembers.

20) Die kleine Lieblingspfirsche. Petite Mignonne. Double de Troyes.

Sie heißt nur klein, im Vergleich mit der großen Mignonne, ist aber ziemlich ansehnlich: meist rund, bisweilen etwas länglich: mit einer seichten Rinne und kleinen Warze: zarter Wolle: auf der Sonnenseite schön dunkelroth, übrigens weißgelblich und roth punktirt. Das Fleisch fein, fest, weiß, selten mit rothen Adern: häufigen gezukkerten Saft mit Weingeschmak, und sehr gut. Der Stein löset sich immer gut: reift Ende Augusts.

21) Die Persische Pfirsche. Persique.

Eine schöne nicht große längliche Pfirsche, auf der Sonnenseite marmorirt Ziegelroth, übrigens stark gelb: von festem saftigen weißen Fleisch, um den Stein hellroth, von erhabenem weinigten etwas säuerlichen Saft, und überhaupt eine trefliche Frucht: reif im September. — Unter allen Pfirschen ist sie im Okuliren am wenigsten häkel auf den Pflaumenwildling, und schlägt fast auf allen sehr gut an: auch im Stekken ihrer Steine artet sie nicht viel aus und giebt gute Wildlinge.

22) Die Portugiesische Pfirsche. Pêche de Portugal.

Groß, rund: auf der Sonnenseite dunkelroth, übrigens gelbgrünlich: zarter Wolle, voll rother Flekken. Das Fleisch fest, weiß, von köstlichem Weingeschmak: kleinem Stein: reift Mitte Septembers.

23) Die Schöne von Vitry. Die späte Wunderschöne. Belle de Vitry. Admirable tardive.

Eine schöne, große und runde Frucht, mit breiter, seichter Furche und einer kleinen spizzen Warze: auf der Sonnenseite hellroth mit Dunkel marmorirt: übrigens schön gelb, hier und da mit dunklern Flekken: mit langer weißer, aber leicht

leicht abgehender Wolle: ein festes, feines, weisses Fleisch, am Stein mit rothen Adern: von erhabenem und sehr angenehmen Geschmak: reif Ende Septembers. — Muß etliche Tage auf dem Lager nachreifen.

24) Die wolligte Nivette. Nivette veloutée. Eine grosse, längliche, gute Pfirsche, mit einer breiten seichten Furche und kleinen spizzen Warze: feiner dichten Wolle: gelben Grundfarbe: auf der Sonnenseite schwachroth mit dunklen Flekken: ein festes, weißes, um den Stein rothes zukkersüßes Fleisch, von einem angenehmen und vortreflichen Geschmak: reif Ende Septs. — Muß aber etliche Tage liegen.

§. 6.

Wolligte ungefärbte Pfirschen a) mit schmelzendem Fleisch.

25) Die weiße Frühpfirsche. Avant-Pêche blanche. In Holland: die Früh-Montagne. Die kleinste und früheste Pfirsche: rund, mit einer tiefen Furche und kleinen Knöpfchen: zart wollig: weiß ins Strohgelbe fallend: das Fleisch weiß, saftig, muskatellerartig und angenehm: wird aber bald mehlig: reif Anfang Julius.

26) Die weiße Magdalene. Madeleine blanche.

Sie ist ziemlich ansehnlich, rund, mit einer Rinne, die oben und unten tief ist, und ganz kleinen Warze: fast überall weiß, ins Gelbe spielend: doch auf der Sonnenseite meist lebhaft roth, und durchaus mit feiner Wolle besezt. Das Fleisch ist delikat, fein, schmelzend, mit röthlichen Streifen, und um den Stein rosenroth: der Saft muskatellerartig, gezukkert und treflich: reift Mitte Augusts.

* Man hat auch eine Pavie Madeleine, mit festem Fleisch, zu Anfang Septembers reif.

§. 7.

Wolligte ungefärbte Pfirschen

b) mit hartem Fleisch.

27) Die Pfirsche mit gefüllter Blüthe. Die Rosenpfirsche. Pêcher à fleurs doubles. So groß und stark gefüllt die Blüthe ist (dergleichen Bäume zwar äußerst selten Früchte ansezzen), so bringt doch dieser

Baum,

Baum, nach etlichen Jahren unfruchtbarer Blüthen, sehr viele Früchte: weil sich nicht bey allen Blüthen die Staubfäden in Blumenblätter verwandeln. Denn wenn dieses ist, so fällt die Befruchtung weg. Die Blumen haben bisweilen 2, 3 auch 4 Stempeln, daher es oft Zwillinge giebt, ja drey- und vierfache Früchten, welche leztere aber bald wieder abfallen. Diese haben eine mittelmäßige Größe, sind rund und haben eine nicht tiefe Rinne. Die Haut ist stark wollig, gelblichgrün und sehr selten mit einem Anflug von merklicher Röthe. Ihr Fleisch ist weiß, wenig saftig, und zwar nicht von besonderer Güte, jedoch von angenehmem Geschmak. Nur erfordern diese Früchte einen guten Sommer und ihre Zeitigung ist Ende Sept. und dauren fast den ganzen October durch. Man muß sie hängen lassen, bis sie von selbst abfallen. Sie können auf dem Lager noch nachreifen und halten sich lange, ohne zu faulen. Am Stein bleibet viel Fleisch und er hat eine scharfe Spizze. — Der Baum macht viel Triebe, aber kurze und stäussige, da die Augen nahe bey einander sind. Seine Blätter sind dunkelgrün und fast gar nicht gezahnt, und endigen sich mit einer sehr schmalen Spizze. Nach Johannis rollen sie sich nach der Länge zusammen und zeigen die untere Seite. Ihre Blüthe ist eine wahre Pracht der Natur, und bildet lauter Rosen. Ihre sanfte Röthe und der Bau der wohlstehenden häufigen Blättchen machen der schönsten Ranunkel den Rang. Zudem sezzet der Baum eine ungeheure Menge Blüthen an, daß er ein einziges Bouquet der schönsten Rosen bildet, da eine an der andern stehet, daß sich das Auge an einer solchen prachtvollen Pyramide nicht satt sehen kann. Zu Scherbenbäumchen sind sie sehr tauglich.

§. 8.

B. Pfirschen, deren Stein am Fleisch angewachsen ist mit hartem Fleisch. Pavies.

a) Gefärbte.

28) **Der monströse Härtling. Der rothe Härtling von Pomponne. Pavie monstreuse. Pavie rouge de Pomponne. Pavie Camu.**

Die Größe dieser schönen runden Pfirsche wird, zumal bey älteren Bäumen, ausserordentlich, und bekommt oft 12 und mehr Zoll im Umkreis. Sie wird zugleich, wenn anders der Jahrgang und besonders der Herbst günstig und warm ist, in ihrer Güte vortreflich. — Sie hat eine seichte Furche: dünne

Haut

Haut mit sehr feiner Wolle: auf der Sonnenseite schön roth, übrigens weiß, ins Grünliche spielend. Das Fleisch weiß, um den Stein roth, und obschon hart, doch saftig, gezukkert, weinig und treflich muskirt. Eine Zierde des Gartens: reift im October: erfordert aber jedoch einen guten Sommer.

b) Ungefärbte.

29) Die große Charlestowner Ananas-Pfirsche.

Diese sonderbare Pfirsche von außerordentlich starkem Geruch ist ein Wildling und aus einem aus Charlestown in Amerika gekommenen Pfirschkern erwachsen, und zwar höchstwahrscheinlich von der Safran-Pfirsche, Alberge jaune, abstammend; denn sie wird nicht nur auswendig hochgoldgelb, sondern auch ihr inwendiges Fleisch. Wenn sie der Sonne sehr ausgesezt ist, so erbebt eine sanfte Röthe ihre blendende Goldfarbe sehr und stellet dem Auge den schönsten Anblik dar. Ihre Größe ist anfangs sehr mittelmäßig, wird aber bey zunehmendem Alter des Baums oft sehr stark. Sie ist überhaupt nur recht zu beurtheilen, wenn der Baum mehreremalen getragen, da sie denn den ersten Früchten fast gar nicht mehr gleicht *). Sie ist meist rund und mit einer oft ziemlich starken Furche. Ihr Geruch ist sehr stark und Safranartig, und erfüllet ein ganzes Zimmer. Ihr Fleisch ist goldgelb, härtlich und von einem gewürzhaften der Ananas sehr ähnlichen Geschmak und Parfüm: um den Stein ist es etwas kaum merklich rosenfärbig. Der Stein gehet sehr hart vom Fleisch. Er ist nicht groß, und nicht tief gefurchet. Auf dem Lager hält die Frucht sehr lange, und hat keinen Fehler, als daß sie spat zeitigt und erst gegen Mitte October. — Der Baum treibt sehr lebhaft, hat schmale Blätter und ist sehr fruchtbar. Zu Hochstamm taugt er sehr gut, man muß ihm jedoch eine warme Lage geben.

Der Baum treibt sehr stark, und ist sehr tragbar.

30) Die kleine Charlestowner Ananas-Pfirsche.

Diese ist ebenfalls aus einem dieser amerikanischen Pfirschkernen

---

*) Wenn ein Baum Wildling ist, oder aus dem Samen entstanden, so braucht er mehrere Jahre, bis seine Früchte das werden, was sie seyn sollen, als ein solcher, der veredelt worden. Denn ein Wildling hat stärkern Safttrieb, und folglich vereinigen sich um so länger rohe Säfte mit dem zur Frucht bestimmten feinern Saft, der in den Ringelwüchsen bey sanfterem Eintritt filtriret wird.

kernen entstanden. Sie ist zwar etwas kleiner als die vorhin beschriebene, aber noch niedlicher von Geschmak und hat mehr Ananas-Parfüm.

§. 9.

Beschreibung der vornehmsten Sorten
II von der Familie der glatten oder nakkenden Pfirschen.

A. Mit ablösigem Stein. Violettes.

Die Violetten sind nach dem verschiedenen Geschmak der Liebhaber eine sehr vortrefliche Art Pfirschen. Sie haben meist einen gewürzhaftern und bessern Geschmak, als die Pêches und Pavies. Was aber Viele tadeln, ist, daß sie ein trokkener Fleisch haben, als die andern. Trokken ist ihr Fleisch zwar nicht zu nennen; es ist noch immer schmelzend genug, und man kann sie noch wohl in solche mit schmelzendem (so man etwas männlicher nennen kann, als bey den Pêches) und andere, mit härterem Fleisch abtheilen; allein manchem Gaumen behagen die ganz saftigen und zerfließenden Pêches mehr. — Dieses Verdrüßliche findet sich bey der Erziehung fast aller Violetten, daß ihnen die Ameisen, Wespen und andere Insekten außerordentlich nachstreben, und eine Menge derselben verderben, wenn sie kaum anfangen zu reifen. Und zwar so fallen sie dieselben vorzüglich an, nicht sowohl, weil sie glatt und ohne Wolle sind, sondern hauptsächlich reizet sie ihr starker Parfüm und Muskatellergeruch herbey.

1) Violetten mit schmelzendem Fleisch.

31) Die Goldnectarine. The Gold Nectarine.

Diese vortrefliche Sorte stammt aus England. Die Pfirsche ist mittelmäßig groß, wie ein Borsdörfer Apfel, mehr rundlich, als länglich; ob sie schon länger scheint, so mißt sie 1 1/2 Zoll in die Länge und eben so viel in die Breite. Auf der einen Seite hat sie eine breite, nicht tiefe Frucht und oben ein kleines Spitzchen. Die Haut ist schwarz-purpurroth, wo sie die Sonne trifft, das Uebrige ist fein roth punktirt und weißlich gelb; oft finden sich auch hellweiße Flekken. In der schwarzrothen Farbe

sind die Pünktchen silbergrau. Das Fleisch ist weiß, schmelzend, voll süßweinigten edlen Saftes und guten Geschmaks. Um den Stein, der eine ganz kurze, aber scharfe Spizze hat und sich gänzlich ablöset, ist das Fleisch schön roth. Ihre Reifezeit ist Anfang Sept. und sie hält sich länger im Liegen, als die Pêches.

32) Die weiße Nectarine. The white Nectarine. White Nectarine of Weitzenfeld.

Diese Sorte ist von gleicher Gestalt und Gröse, viele etwas kleiner. Ihre Farbe ist durchaus gelblich-weiß oder blaß strohgelb, und haben die allermeisten nicht das Mindeste roth: nur sehr besonnte werden etwas Weniges roth gesprengt auf jener Seite. Ihr Fleisch ist hell, gelblich-weiß und hat hin und wieder ganz weiße Flekken. Es ist noch zärter und vollsaftiger als jener, und hat einen sehr angenehmen Muskatellergeschmak. Der Stein ist eben so ablösig, als bey jener und von gleicher Gestalt, aber er ist sehr scharf und schneidend genarbet, das man an wenigen Pfirschen findet. Sie reift mit jener. Der Baum ist an seinen weißlichen Blättern von den andern leicht zu unterscheiden. Er ist aber auch zärtlicher, als andere Pfirschenbäume, und verfrieret viel leichter.

33) Die Kirschpfirsche. Pêche Cerise.

Warum diese Pfirsche gewöhnlich unter die Pêches gezählet wird, sehe ich nicht ab, da sie von glatter und glänzender Haut ist. — Sie ist schön, klein, vollkommen rund, mit einer tiefen Rinne und grosen spizzen Warze: auf der Sonnenseite schön kirschroth, auf der andern weiß, wie Wachs: das Fleisch etwas zitronengelb, fein und schmelzend. In guter Lage und trokkenem Boden ist der Saft ziemlich gut, sonst aber unschmakhaft, und dann nur der Schönheit wegen zur Tafel gut: reif Anfang Septembers.

34) Die kleine frühe Violette. Petite Violette hâtive, auch Violette d'Angervillers.

Eine runde, (wie Double de Troyes) etwas kleine, an den Seiten etwas breitgedrukte köstliche Pfirsche: mit einer seichten Furche und kleinen Warze: auf der Sonnenseite violetroth, mit Gelb durchflossen, übrigens weißgelblich: das Fleisch ziemlich schmelzend, gelblich, um den Stein rosenfarb: mit einem gezukkerten, stark parfümirten Saft und herrlichen Geschmak. — Vom ersten Rang: reif Anfang Sept.

35) Die grose rothe nakkende Frühpfirsche. Grosse Violette hâtive.

Diese kommt übrigens mit der kleinen vorhergehenden überein, nur daß sie merklich gröser ist, aber so starken Wein-

saft

saft und so hohen Parfüm und die gänzliche Delikateße nicht hat, als jene. Reift zu gleicher Zeit mit ihr.

§. 10.

2) Violetten mit hartem Fleisch.

Diese nennen die Engländer Nectarinen, wegen ihres edlen Nectarsaftes. Darunter sind vorzüglich:

36) Newingtons Nectarine. Brugnon de Newington d'Angleterre.

Eine große, schöne, auf der Sonnenseite glänzend rothe und fast über und über scharlachfarbige Pfirsche, mit gelbem, um den ablösigen Stein dunkelrothem köstlichen Fleisch und muskatellerartigen Saft: reif im August.

37) Die gelbe glatte Pfirsche. Jaune lisse.

Eine mittelmäßig große, ganz runde gelbe Pfirsche, an der Sonnenseite dunkelroth marmorirt. Das Fleisch ist gelb und fest, am Stein roth geädert. Bey einem warmen Herbst wird ihr Saft sehr angenehm, und bekommt einen Abrikosengeschmak: reift Ende Octobers. Kann aber 14 Tage auf dem Lager bleiben.

§. 11.

B. Violetten mit nicht ablösigem Stein. Brugnons.

1) mit hartem Fleisch: Nectarinen.

38) Die violette Brugnon. Brugnon violette.

Sie ist sehr groß, wie die größte Pfirsche: an der Sonnenseite braunröthlich und an der Wand grün. Sie kommt übrigens mit der Newington d'Angleterre sehr überein; reift aber später und wird größer.

39) Der violette Muskateller Brugnon. Brugnon violet musqué. Auch die Römische Nectarine genannt.

2) mit weichem Fleisch.

40) Die späte Violetpfirsche. Die marmorirte Violette. Violette tardive. Violette marbrée. Violette panachée.

Sie

Sie gleicht sehr der grossen frühen Violette, ist aber nicht so rund: von mittelmässiger Grösse, und oft wie ekkig: glatt, violett, auf der Sonnenseite mit kleinen rothen Flekken, davon sie marmorirt aussiehet: auf der Schattenseite grünlich: das Fleisch gelblich, um den Stein roth: schmelzend, weinigt: reif im October.

Achtes Kapitel.

B. Vom Abrikosenbaum.

§. 1.

Abstammung und Beschreibung des Abrikosenbaums.

Diese schöne und vortrefliche Steinobstfrucht hat ihren Namen von Aprico, an der Sonne gelegen, weil der Abrikosenbaum einen sonnenreichen Stand liebt, und in solchem seine Früchte am schönsten und besten werden. — Er stammet aus einem warmen Himmelsstrich von Asien her, und wurde zuerst aus Armenien zu den Zeiten der Siege Alexanders nach Griechenland und Epirus gebracht und von den Römern von da nach Italien verpflanzt, daher hießen sie armenische oder epirische Aepfel, Malum Armeniacum, Epiroticum, oder Orbiculatum. Zu Rom wurden sie erst 30 bis 40 Jahre nach Christi Geburt ein wenig gemein, und seitdem hat man deren in Europa verschiedene Arten gezogen.

Es ist eine Art (Species) des Pflaumenbaums, weil er in Ansehung seiner Blumen und Früchte mit demselben sehr übereinkommt, deswegen ihn der Ritter Linne zu dem selben geordnet, nach seinem Pflanzensystem in die erste Ordnung der zwölften Klasse, die er Icosandria Monogynia nennet, so diejenigen Pflanzen in sich begreift, welche 20 bis 30 dem Kelche der

Blumen in einem Ringe einverleibte Staubfäden, und einen einzigen Staubweg haben. — Der große Naturforscher beschreibt ihn also: Prunus (Armeniaca) floribus sessilibus, foliis subcordatis, d. i. Prunus mit festsizzenden Blumen und fast herzförmigen Blättern. Diese sind fünfblättrig, und folgen auf dieselbe große, rundliche, gelbe und fleischige Früchte, welche einen Kern enthalten, der mit einer steinartigen harten Schale umgeben ist.

Der Abrikosenbaum wird nicht über 25 bis 30 Fuß hoch und macht eine ausgebreitete Krone. Sein Holz ist sehr brüchig, daher man seine hochstämmigen Bäume so sezzen muß, daß sie die Sturmwinde nicht greifen können. — Er liebt einen trokkenen, warmen, lokkern und guten tiefen Boden und eine sonnenreiche Lage. Denn da die Abrikosen, so wie auch besonders die Pfirschenbäume ausländische Gewächse sind und aus einem heißen Himmelsstriche herstammen, so folget und zeigt die Erfahrung, daß man sie in hiesigen unseren kältern Gegenden nothwendig an einer Lage, da die Sonne stark wirken kann, erziehen müsse, wenn man von dieser Art Bäume und schöne und wohlschmekkende Früchte erwarten will.

Bey kalten Wintern gehen viele hundert Abrikosenbäumen schlafen, und weil dieser Baum auch sehr frühe und schon im Februar und März blühet, so ist auch seine zarte schöne röthliche Blüthe den Frühlingsfrösten gar häufig unterworfen. Es ist daher gut, wenn man den Baum so sezzen kann, daß ihn zur Winterszeit die Morgensonne nicht erreichet, damit er sowohl nicht so früh austreibe, als auch der Frost, wenn er ja getroffen ist, nicht so schädlich werde, da bekannt ist, daß wenn die Sonne ein verfrornes Gewächs bescheint und also schnell aufthauet, solches sicher verdorben ist, indem seine vom Frost erstarrten Saftgefäße durch den Sonnenschein plözlich ausgedehnet und zersprenget werden, da hingegen andere, die nach und nach im Schatten

oder

oder am besten durch Regen aufthauen, viel besser davon kommen, und ihnen oft der Frost ganz unschädlich gewesen; deswegen ist es sehr rathsam, daß man einen solchen vom Frost getroffenen Baum in seiner Blüthe, ehe die Sonne aufgehet und ihn bescheinen kann, vermittelst einer Gießkanne wohl mit Wasser besprizze, wodurch viele 100 Blüthen gerettet werden. — An Mauren und Spalieren kann man die Blüthe der Abrikosenbäume wider den Frost bequem schüzzen, vorgehängte Strohmatten oder Dekken, die des Abends, wenn es Gefahr hat, vorgehänget und des Tags wieder aufgerollet oder abgenommen werden, bequemer aber durch die oben Th. I. S. 190. ff. beschriebenen Frostableiter.

Seine Früchte trägt er vornehmlich am jungen vorjährigen Holz, an welchem die Blüthe und Frucht unmittelbar aus den Augen hervorbrechen, oft aber auch an kleinen Fruchtträgern an zwey oder dreyjährigem Holz, jedoch aber am meisten an den jungen Trieben vom vorigen Jahr. Er ist so fruchtbar und sezzet so häufige Früchte an, daß man ihrer im May und weiterhin eine ziemliche Anzahl öfters abnehmen muß. — Die Abrikosen haben ein weit lokkeres Gewebe, als die Aepfel und Birnen, welcher Umstand ihren schönen Geschmak erhöhet, zugleich aber auch verursacht, daß sie sich nicht lange halten.

§. 2.

Seine Fortpflanzung und Erziehung.

Die Abrikosen werden entweder auf ihre eigenen Kernwildlinge oder auf Pflaumenstämme veredelt. Abrikosen auf Abrikosen ist nicht sehr rathsam, nicht nur weil sie gegen den Frost zärtlicher werden, sondern auch weil diese Art Bäume am meisten dem Harzfluß unterworfen ist. Es kann aber bey ihrer Erziehung nicht anders seyn, als daß ihnen manche Wunden müssen verursachet werden. Aber das Veredlen auf Pflaumen ist sowohl sicherer, als für die Gesundheit und

Dauer des Baumes dienlicher. Vorzüglich aber ist dazu der gemeine Zwetschenbaum, die Hauspflaume, (Prunus domestica) besonders zum Okuliren auf das schlafende Auge, da sich die im Herbst eingesezte Augen viel sicherer darauf erhalten, als auf den feinen Pflaumen, worauf die Augen täuschen, und oft spät in den Herbst hinein gut aussehen, und am Ende doch noch schwarz werden und sterben.

Das Pfropfen der Abrikosen weder in Spalt noch in die Rinde ist anzurathen. Ausserdem, daß diese Veredlungsart vielfältig keinen so gesunden Baum schafft, als das Okuliren oder Kopuliren, so ist es bey Pfirschen und Abrikosen unsicher *). Allein das Okuliren aufs schlafende Auge, und das Kopuliren im Frühjahr habe ich bey dem Veredlen der Abrikosen gänzlich aufgegeben, da so vielfältig die Frühlingsfröste diese Bemühung vereitlen. Das blose eingesezte Abrikosenauge fängt nach seinem eigenen Naturtrieb frühe im März an, in Saft zu treten und aufzuschwellen, und muß sodann vor allen andern Arten okulirter Stämme dem Frost nicht selten unterliegen. Eben so die Augen an den kopulirten Reisern. Dagegen gehet man am sichersten, wenn man diese Art Bäume um Johannis aufs treibende Auge okulirt. Meist erhalten sie oft noch vor Winter solche starke Zweige, daß viele von ihnen im Herbst oder Frühjahr können ausgesezzet werden. Diejenigen aber, welche keinen so starken Trieb machen, und mit zarten Zweigen in den Winter kommen, verfrieren äusserst selten weiter, als an den Spizzen, wenigstens bleiben die 2 untersten Augen gut. Und da sie ohnedem im Frühjahr bis auf etliche Augen müssen abgestümpet werden, so war dieses allenfalsige Ver-

*) Ein Freund von mir meldete mir, daß ihm das Pfropfen der Pfirschen und Abrikosen in Spalt selten mehr mislinge, seitdem er den Keil am Pfropfreis nicht mehr am Ende scharf zuschneide, sondern stumpf, so, daß das Mark nicht von der Seiten verlezzet werde.

Verfrieren im Grunde unschädlich. — Was aber das Kopuliren im October, November und December betrift, so finde ich, daß auch diese den Frühlingsfrösten weit mehr ausweichen, als die im Frühjahr kopulirte, die bereits im Saft aufgesezzet werden. Denn bey denen im Winter aufgesezten Reisern trift der Saft allgemach ein, und sind sie schon durch die Winterkälte etwas abgehärtet worden.

Will man zu hochstämmigen Abrikosen okuliren, so ziehe man auch, wie bey den Pfirschen, nicht den Schaft aus einem Abrikosenreis, sondern lasse den Pflaumen- oder Zwetschenstamm wohl erwachsen und erziehe ihn zur Krone, und beäugle sodann um Johannis die Kronäste nahe am Stamm mit Abrikosenaugen.

Abrikosenbäume taugen zu Hochstämmen am besten, wenn sie eine gegen die Sturmwinde und sodann gegen Norden geschüzte Lage erhalten können.

Der Harzfluß ist bey dieser Art Bäume die gewöhnlichste und tödtlichste Krankheit. Man muß daher theils so viel möglich verhindern, daß man dem Baume keine grose Wunden verursachen, keine starke Aeste abschneiden müsse; vielweniger etwas an ihm schneide, wenn bereits sein Saft eingetreten: theils daß man sogleich und jederzeit die Wunden mit dem oben beschriebenen Baumkütte sorgfältig bedekke.

Je älter der Abrikosenbaum wird, desto besser und schmakhafter werden seine Früchte. — Allermeist sind diese so beschaffen, daß sie saftiger und besser zum frischen Genuß sind, wenn man sie im rechten Zeitpunkt, nemlich wenige Tage vor ihrer vollkommensten Reife, da sie nur um den Stiel, aber noch nicht an der obersten Spizze ganz weich sind, vom Baum nimmt, und sie etwa noch 2 Tage auf dem Lager an einem nicht allzuwarmen Orte nachreifen läßt; zumal ist dieses Nachreifen bey Früchten solcher Abrikosenbäume nöthig, welche der Sonne sehr ausgesezt sind, als welche wegen der unvermeidlichen mehrern Austroknung der Säfte

zum

zum Mehligwerden mehr geneigt sind. — Auch nehme man sie nie warm von der Tageshizze vom Baum, sondern pflükke sie des Morgens.

§. 3.

Von der Klassifikation der Abrikosensorten.

Bey dieser Art Früchte finden sich zur Zeit nicht gar viele Sorten; demohngeachtet verlassen uns bey denselben die Familiencharaktere fast ganz, und ohne Subtilitäten ist nicht leicht eine systematische Eintheilung hier zu machen, und erfordert auch solche die geringe Anzahl der Sorten nicht. Meine Eintheilung ist demnach nur in solche;

A. mit süßer Mandel,
B. mit bitterer Mandel.

§. 4.

Beschreibung der vornehmsten Sorten Abrikosen
A. mit süßer Mandel.

1) **Die Ananasabrikose. Die Holländische oder Bredaische Abrikose. Abricot de Hollande. Abr. de Breda.**

Eine der schönsten und delikatesten Abrikosen: mehr platt als rund, und die tiefe Furche meist schief, daß die eine Hälfte größer ist als die andere: was aber die sehr großen Stükke betrifft, die der Baum oft häufig trägt, so haben sie meist eine reguläre Furche in der Mitte, die sehr zart und oft kaum merklich ist: auf der Sonnenseite ist sie stark roth getüpfelt, übrigens goldgelb, viele oft hochgelb ohne Roth. Das Fleisch ist ganz rothgelb: härtlich: voll edlen ananasartigen Saft und einem ganz vortreflichen Geschmak. Sie wird nicht mehlig, wie sonst die meisten Sorten. Der Stein ist dik und groß, und hat meist einen doppelten Kern, und unterscheidet sich von mehrern, daß er auf der vordern schmalen Seite nicht rundkantig ist, sondern 2 scharfe Kanten hat: reif gegen Mitte Augusts. — Wegen ihrer Delikatesse streben ihr die Ameisen und Wespen außerordentlich nach.

* Zu Erziehung der Mellen oder sogenannten wilden Abrikosen, Kernabrikosen, sollte man keine andere Abrikosenkeine erwählen. Es giebt eine delikate Art, die bey trokkenen Sommern einen treflichen Parfüm und Mukkateller-geschmak bekommen und recht saftig sind. Gar oft werden sie wieder eben die Ananas-Abrikosen.

2) Die violette Abrikose. Abr. violet.

Diese ist um ein Weniges größer, aber nur vom zweyten Rang. Auf der Sonnenseite fällt ihr Roth ins Violette, übrigens ist sie gelbröthlich: so auch das Fleisch. Der Saft ist zwar süß, aber nicht häufig noch erhaben, und wird mehlig, wenn man sie auf dem Baum ihren vollkommenen Reifepunkt erlangen läßt: reift Anfang Augusts. — Der Stein ist nicht so hart als sonsten, und hat eine süße Mandel.

3) Die Provencer Abrikose. Abricot de Provence.

Sie hat eben die Größe und Gestalt der Holländischen, aber eine schiefe Furche, welche die Hälften ungleich theilet: auf der Sonnenseite lebhaft roth: dunkelgelbes Fleisch: einen sparsamen, aber feinen und weinigten Saft: der Stein ist braun und rauh: reift Mitte Julius. — Der Baum wird auch nicht groß.

4) Die Abrikose aus dem Angumois. Die rothe Abrikose. Abricot Angoumois.

Von gleicher Größe, etwas länglich und die Rinne oben glatt, am Stiel aber tief: auf der Sonnenseite dunkelroth, mit Purpurflekken: übrigens gelbröthlich: schmelzendes rothgelbes Fleisch: vielen und sehr erhabenen, vorzüglich weinigten Saft: der Stein dik und rundlich, mit einem süßen angenehmen Kern: reif Mitte Julius.

§. 5.

Beschreibung der vornehmsten Sorten Abrikosen

B. mit bitterer Mandel.

5) Die Melle. Wilde Abrikose. Kernabrikose.

Sie ist gewöhnlich klein, rund, weißlichgelb, auf der Sonnenseite roth, voll süßen Safts und von delikatem Geschmak.

* Sie wird aus dem gestekten Kern erzogen und unveredelt gelassen, und kommt es denn in Ansehung der Größe, Farbe und Güte der Frucht auf Boden, Lage und Güte der Sorte an, wovon man sie erziehet. Außerdem, daß man öfters eine neue, große und sehr vorzügliche Art erhält, so wer-

den

den sie doch wenigstens, obschon klein, doch überaus saftig und von überaus angenehmem und lieblichen Wohlgeschmak, der oft die besten Sorten übertrifft. Der Baum wird dauerhafter als die veredelten und außerordentlich fruchtbar. — Die Steine der Ananasabrikosen sind die vorzüglichsten zu besagtem Behuf.

6) Die Portugiesische Abrikose. Abr. de Portugal. (Wird auch die Algiersche genannt.)

Eine kleine, runde Abrikose mit seichter Rinne: hellgelb: auf der Sonnenseite selten röthlich, und hat nur erhobene röthliche oder auch bräunliche Flekken: ein dunkelgelbes delikates Fleisch, das sich gerne am Stein anhängt: viel Saft und delikaten Geschmak: reif nach Mitte Julius.

7) Die frühe Abrikose. Die Muskateller-abrikose. Abr. précoce. Abr. hâtif musqué.

Dieses ist unsere gewöhnliche kleine runde Frühabrikose, die hochstämmig gezogen wird. Ihre Furche ist seicht: nur die frey an der Sonne hängen, werden auf der einen Seite roth, meist sind sie goldgelb: das Fleisch ist, wie gewöhnlich, von hochgelbröthlicher Farbe, wie das Fleisch der Melonen: saftig und hat in guten Jahren einigen Muskatellerparfüm: wird jedoch, wenn sie überzeitig wird, leicht mehlig. Sie reift gegen Mitte Julius.

8) Die Pfersigabrikose. Die Zukkerabrikose. Abricot Pêche. Abricot Sucré.

In Beschreibung dieser Abrikosensorte weichen die Pomologen sehr von einander ab, und man weiß nicht daraus klug zu werden. — Diese köstliche Sorte scheint mir die ächte zu seyn, welche ich unter dem Namen der Zukkerabrikose ehemals erhalten und erzogen habe. Sie ist groß: rund: hat einen starken Einschnitt: viel Röthe: ein härtliches, doch zartes, röthlichgelbes Fleisch, voll angenehmen zukkersüßen Saftes, und einen parfümirten trefflichen Geschmak. Sie ähnlichet daher mehr einer delikaten Nectarinen Pfirsche, als einer wässerigten Pêche. Sie reift mit den frühen Abrikosen. — Der Baum macht ein schönes Gewächs: hat bräunlichrothe starke Sommertriebe und daran die Augen meist dreyfach. Das Blatt ist schön, groß und glänzend.

* Daß sich der Stein so leicht in der Mitte von einander löse, um ihn mit der Steknadel theilen zu können, bestätiget sich nicht.

9) **Die grosse Frühabrikose. Die gemeine Abrikóse.** Abricot commun. Grand Abr. hâtif. **Auch in manchen Katalogen** Grand Royale, **und die Römische genennt.**

Ihre Grösse ist verschieden, und wie überhaupt das Obst an Spalieren grösser wird, so wird auch diese zugleich oft länglicher. Uebrigens ist sie schön und wohlgestalt, der Höhe nach etwas breitgedrukt: hat fast immer ungleiche Hälften: färbt sich selten und wenig: ist dunkelgelb. Das Fleisch ist zwar saftig und gut, hat aber keinen hohen Parfüm, und wird auch leicht mehlig: reift mit den leztern der kleinen Frühabrikose.

10) **Die Orangen = Abrikose.** Abr. Orange.

Sie gehört unter die kleinen: ist rund, doch ist bisweilen eine Seite dikker als die andere: mit einer nicht tiefen, aber sichtbaren Rinne. Die Stielhöhlung ist tief. Die Haut ist auf der Sonnenseite stark roth und oft mit braunen Flekken besezt: auf der andern Seite schön gelb. Das Fleisch ist dunkelgelb: hat einen vortreflichen Saft und erhabenen Geschmak. Die Mandel ist süß und angenehm. Sie reift im lezten Drittel des Jul. — Der Baum ist klein und trägt sehr willig. Seine Sommertriebe sind ziemlich dik: auf der Sonnenseite hellroth, und auf der andern grün, mit sehr kleinen grauen Punkten besezt. Die Augen sind länglich, spizzig und dreyfach: die Blätter länger als breit und haben lange Stiele, die oft von hellrother Farbe sind.

11) **Die Abrikose von Nancy. Die Brüsseler Abrikose.** Abr. de Nancy.

Diese hat die ansehnlichste Grösse: ist etwas oval, ungleich: die Furche nur gegen den Stiel sichtbar: von wenig Röthe: fahlgelb: das Fleisch aber rothgelb: schmelzend: wird nie mehlig: hat vielen angenehmen Saft, und einen eigenen erhabenen Geschmak: grossen Stein von scharfen Kanten, wie die Ananasabrikose: reift Mitte Augusts.

12) **Die Abrikose mit geschekten Blatt.** Abricotier panaché.

Die Frucht ist schön, mittelmässig groß: auf der Schattenseite wachsgelb, auf der Sonnenseite hochgelb und öfters schön roth gefärbt: die Rinne ist nicht tief. Ihr Fleisch ist schmelzend, süß und sehr gut: reift gegen die Mitte des Augusts. — Der Baum hat das eigene, daß seine Blätter in der Mitte grosse weisse, und theils gelbe ekkigte Flekken haben. Jedoch haben sie nicht immer alle Blätter, ja bisweilen und in

manchem

manchem Jahrgang findet man die Flekken sehr sparsam zumal bey älteren Bäumen: das folgende Jahr darauf sind sie wieder fast alle geflekt. Auch ist öfters das Holz, zumal an den Sommertrieben, orangegelb geflekt und gestreift, und sehr schön roth zuweilen aber, wie die andern Abrikosentriebe, grün.

13) Die Albergeabrikose. Abr. Alberge.

Eine kleine, aber vorzügliche Frucht: der Höhe nach etwas breit gedrukt: an der Sonnenseite von dunkelgelber Holzfarbe, mit sehr kleinen röthliche Punkten, übrigens grüngelblich: von sehr zartem, fast schmelzendem Fleisch, mit vielem erhabenen weinigten Saft, mit etwas bitterlichem Geschmak, der aber nicht unangenehm ist: reift Mitte Augusts.

14) Die Ungarische Abrikose.

Die Frucht ist länglich, auf der Sonnenseite roth, mit einem Spalt, der beyde Hälften ungleich theilet. Der Stiel ist länger als bey andern Abrikosen. Ihr Fleisch ist goldgelb, saftig und gut, doch kommt sie an Geschmak den erstern Abrikosen nicht bey. Der Stein hat meist einen doppelten Kern: reift frühe mit der Ananasabrikose, ob sie gleich später blühet.

Der Baum zeichnet sich von andern dadurch aus, daß seine Blätter einen Zoll längeren Stiel haben als anderer Sorten, wie auch die Blüthen einen längeren Stiel haben. Er macht einen besonders starken Wuchs, und schlägt im Pfropfen, Okuliren ꝛc. vor andern sehr leicht an.

15) Die schwarze Abrikose. Die Alexandrinische Abrikose. Abr. d'Alexandrie.

Dieses ist eine Mittelfrucht zwischen Abrikose und Pflaume, eben so, wie die Kirschpflaume, Prune-Cerise zwischen Kirsche und Pflaume: hat auch eben einen solchen wilden Trieb und Wachsthum, und in der ersten Jugend Stacheln; macht auch solche zarte, lange, dünne Zweige von schwarzrother glänzender Farbe auf der Sonnenseite und grün auf der andern: hat sehr kleine Augen: kleine Blätter mit rothen Stielen, die jedoch dem Blatt des Pflaumenbaums gleichen, von dunkelgrüner Farbe: die Blüthe ist nur halb abrikosenartig, hat kleine Stiele, öffnet sich stärker und die Blumenblätter sind nicht so roth, als an der Abrikosenblüthe, auch nicht so groß, blühet zu gleicher Zeit mit der Frühabrikose, wird aber später reif. — Die Frucht ist nicht groß, rund, mit einer seichten Furche. Auf der Sonnenseite ist sie schwarzblau, auf der andern dunkelroth, ist aber die Jahreswitterung nicht sehr warm, so wird sie wenig schwarz und nur roth. Sie hat einen etwas pflaumenartigen kurzen Stiel, der nicht an der Frucht hängen bleibt, wenn sie überreif abfället.

abfällt. Das Fleisch ist roth bis gegen die Mitte, um den Stein aber goldgelb, dessen gelbe Adern auch durch das rothe Fleisch ziehen: weich: hat vielen süßen Saft, der aber zunächst um den Stein säuerlich ist: der Geschmak so ziemlich gut, aber kommt guten Sorten wahrer Abrikosen nicht bey. Der Stein ist abriiosenartig, seine Kanten aber sind nicht so scharf, und löset sich nicht vom Fleisch. Seine Nath ist nicht so stark verwachsen, wie der Pflaumensteine, sondern springt nach Art der Abrikosensteine von einander, wenn er an die Spizze des Messers gestekt wird und man ihn senkrecht damit auf die Erde fallen läßt. Das Holz des Stammes gleicht ganz dem der vollkommenen Abrikosen.

16) Die Rotterdamer Mandel-Abrikose.

Dieser vortrefliche Baum ist vor wenigen Jahren aus einem Kern erzogen worden, der aus Rotterdam gekommen. Das Aeußerliche der Frucht gleicht der Ananasabrikose, ist aber an Größe und Geschmak derselben noch vorzuziehen, auch der guten Orangen-Abrikose. Die Mandel ist zukkersüß, und es sind öfters zwey Kerne in einem Stein. — Der Baum erreicht die gewöhnliche Größe, ist sehr gesund und liefert alljährlich die schönste Früchte in Menge. Das sehr große, rundliche und dunkelgrüne glänzende Blatt zeichnet sich vor allen übrigen Sorten aus. Die braunrothen glatten glänzenden Sommertriebe sind meistens mit einfachen Augen besezt. — Vom allerersten Rang.

17) Die späte Orangen-Abrikose.

Diese hat außer ihrer großen Delikatesse noch das Verdienst, daß sie späte im September noch zeitiget, wenn die übrigen alle längst vorüber sind. — Der Baum treibt nicht so stark, als andere: hat glatte rothe Sommertriebe, die meist mit einfachen rothen Augen besezt sind. Die Blätter sind rund, rauh und nicht glänzend, haben eine kurze Spizze und sind gebogt gezahnt.

Neuntes Kapitel.

C. Vom Kirschenbaum.

§. 1.

Naturgeschichte und Beschreibung des Kirschenbaums.

Obschon Teutschland nur die eigentliche Vorrathskammer und rechter Siz der Kirschen heißen kann, so

so sind sie doch, was die veredelten Kirschen betrifft, erst 47 Jahr vor Christi Geburt nach Rom gebracht worden und zwar aus Cerasunt, (daher der Kirschbaum lateinisch Cerasus heißt) einer Stadt in Pontus in Kleinasien, welche Lucullus zerstörte und den Kirschbaum mit nach Rom brachte. Darauf kamen sie 120 Jahre hernach nach England und von da endlich nach Teutschland. —

Den Kirschbaum sezt Linne zu dem Geschlecht des Pflaumenbaums Prunus, welcher nach seinem Pflanzensystem in die erste Ordnung der zwölften Pflanzenklasse gehört, die er Icosandria Monogynia nennet, und diejenigen Pflanzen unter sich begreift, welche 20 und mehr dem Kelch der Blumen in einem Ringe einverleibte Staubfäden, und nur einen Staubweg haben. Sie gehören also auch zum Zwittergeschlecht.

Es giebt nur zwo Hauptkirschenarten oder Geschlechter, süße und saure, und durch deren verschiedene wechselseitige Befruchtungen ohne Zweifel viele Verschiedenheiten derselben erschienen sind und noch täglich erscheinen. Die Iste ist die Waldkirsche oder Zwieselkirsche, Zwieselbeere, Cerasus sylvestris fructu nigro et rubro: welche Linne botanisch also beschreibt: Prunus avium umbellis sessilibus, foliis ovato-lanceolatis conduplicatis subtus pubescentibus, d. i. Prunus mit eyrunden, lanzetförmigen, zusammengefalteten Blättern, welche auf der untern Fläche feinharig sind, und mit festsizzenden Blumendolden, auf welche kleine runde Kirschen von süßem und bitterem Geschmak folgen. Die IIte ist die Sauerkirsche, Prunus Cerasus, welche botanisch also beschrieben wird: Prunus Cerasus umbellis sessilibus, foliis ovato-lanceolatis conduplicatis glabris, d. i. Prunus mit eyrunden, lanzetförmigen, glatten, zusammengefalteten Blät-

tern

tern und Blumendolden, auf welche Büschel von vielen Früchten folgen, welche ein weiches, saftiges süßes und säuerliches Fleisch und in der Mitte desselben einen Stein haben und nach der verschiedenen Natur ihrer Spielarten vom May bis in den September eine nach der andern zur Reife kommen.

Der Stamm und die Zweige aller Kirschbäume haben vielerley Rinden. Die äußerste ist zähe und stark, wie Leder; die zweyte ist viel dünner, und lange nicht so hart, als die erste: die dritte ist sehr dünn und schwammig, ohne Festigkeit; die vierte ist weiß und schwammig, und ihre Fasern laufen nach der Länge, da die drey erstern in die Quere gehen. Die Augen der Kirschbäume sind dreyerley: Holzaugen, welche spiz sind, woraus die Laubreiser der Zweige entstehen: Blätteraugen, die etwas dikker und stumpfer sind, welche an den Sommerlatten stehen, entweder eins zwischen zwey Blüthaugen, oder zwey Blätteraugen, dazwischen ein Blüthauge sizzet: und Blüthaugen, welches die dikſten und stumpfesten sind, woraus die Frucht erwächset. Die Blätter sind gedoppelt im Auge zusammengepakt, sind ein verlängertes Eyrund, an beyden Enden spizzig. Ihre Größe, Grüne, Auszakkung rc. verändert sich nach den Sorten. — Ihre Blüthe gehört auch unter das Zwittergeschlecht, und bestehet aus einem Kelche, aus 4 weißen Blumenblättern, aus 20 bis 30 Faden, mit nierenförmigen Staubgefäßen, aus einem Stempel, als dem weiblichen Geburtsglied der Blume, und aus der jungen Frucht, auf dem Boden des Kelches.

Der Kirschbaum nimmt mit geringem Land vorlieb; und liebt hauptsächlich ein trokkenes Erdreich: im nassen thut er nicht gut. Am gedeihlichsten wächst er in mergelartigem Boden, oder in guter Gewächserde, wenn auch deren Tiefe Leimen hat: da wird er in wenigen Jahren ein großer Baum. — Den Viehdünger verabscheuet er, als welcher ihm den Harzfluß und Brand

zuzie-

zuziehet. — Er giebt uns seine erquikkende Frucht am ersten unter den Obstbäumen, und zwar zu einer Jahreszeit, da sie ausserordentlich angenehm und erfrischend, und fast jedermann gesund ist, wie überhaupt das Obst unserm Blut den gemäßesten und besten Saft mittheilt. Und welche vortrefliche Kost kann nicht aus frischen und getrokneten Kirschen bereitet werden, und welche Haushaltung kann sie nicht nuzzen! — Halten sie sich schon nicht lange frisch, so lassen sie sich doch alle unterbringen und nuzzen, und was zu troknen ist, dienet Gesunden und Kranken das ganze Jahr hindurch.

Die Kirschbäume theilen sich in saure und süsse Kirschenarten. Die sauren erwachsen nicht groß, aber die süßen erreichen eine Höhe von 40 bis 50 Fuß, und werden oft wie die Eichbäume, so wie auch ihr erster Stammbaum, der wilde Kirschbaum (Prunus avium L.). — Ihre Blüthe ist eine Pracht der Natur. — Ihre Frucht treibet sie sowohl am jungen Holz unmittelbar aus dem Auge der Zweige, als auch am alten Holz auf dessen Fruchtträgern, welche zuerst am äußersten Ende der Zweige zum Vorschein kommen, und hernach weiter zurük, und die einige Jahre hindurch tragbar bleiben. — Auf die Länge oder Kürze der Stiele hat die Jahreswitterung vielen Einfluß. Bey regenvollen Frühjahren bekommen die Kirschen kürzere Stiele, als sonst gewöhnlich.

§. 2.

Von Fortpflanzung und Erziehung der Kirschbäume.

Die Kirschbäume lassen sich durch Okuliren, Kopuliren und Pfropfen in ihrer Art fortpflanzen, wobey man nicht nur die aus Kernen selbst gezogenen Stämmchen zu Pfropfstämmen gebrauchen kann, sondern auch eben so gut, die wohl erwachsenen aus Waldungen (nicht Wurzelausläufer, sondern aus Kernen entstandene); denn es ist bey den Kirschen nicht wie bey den Aepfel- und Birnwildlingen. Saure Arten und süßsäuerliche können auf süße und saure Sorten okulirt oder gepfropft werden,

werden, doch erfordern sie bisweilen blos saure Arten, und schlagen einige auf süßen nicht immer an, wie z. B. die Ostheimer Kirsche, und sind auch nicht so fruchtbar auf denselben. Süße werden gewöhnlich auf süße Stämmchen veredelt: auf sauren kommen sie selten gut fort. — Die sauren Kirschenarten haben dieses charakteristische Kennzeichen, daß sie nicht hängende, sondern mehr oder weniger stehende, sehr dunkelgrüne und viel glänzendere und regelmäßig ausgezakte Blätter haben, als der süßen Kirschenarten, welche hängend, hellgrün, nicht so glatt, sondern faltig, groß, dünn und sehr stark ausgezakt sind. Vielfältig, doch nicht allemal, lassen sie sich am Holz erkennen. Saure Kirschwildlinge haben dunkelgraue Schäfte: süße Wildlinge haben weißgraue Stämmchen und stärkere Zweige.

So dauerhaft die erwachsenen Kirschbäume sind, so zärtlich sind die ganz jungen Kirschwildlinge in Absicht auf den Frost. Wenn sie bereits in Saft getreten sind, so macht sie ein heftiger Nachtfrost schwarz. — Uebrigen wachsen sie stark und schnell, und tragen auch bald.

Das Okuliren und Kopuliren ist für den Kirschbaum die beste Veredlungsart. Will man den Schaft aus dem edlen Reis erziehen, so wird das Auge am jungen Stämmchen tief bey der Erde eingesezt, und ferner nach der im I. Theil gezeigten Weise behandelt. Und weil bey dieser Art Steinobst der Saft im Frühling zeitig eintritt, und sodann die Frühlingsfröste desto nachtheiliger sind, so ist das Okuliren aufs treibende Auge um Johannis sicherer, als das aufs schlafende Auge. Vorzüglich aber ist für den Kirschbaum das späte Kopuliren im October bis Januar; denn dabey gehet kein Auge durch Frost zu Grunde. — Sodann ist auch das Okuliren in die Aeste sehr bequem und gut. Man läßt den Kirschwildling mit einem geraden schönen Stamm erwachsen, und beäugelt um Johannis 2, 3 oder 4 Aeste. — Ergreift man ohngefähr beym Okuliren oder sonstigen Veredlen der Kirschen, Augen, welche Blüthaugen sind, so

muß

muß man den Blütheknopf, ehe er zum Aufblühen kommt, abzwikken, so treibt er doch allermeist recht gut fort, und macht ein schönes Reis: läßt man es aber verblühen, so wird nicht nur die Frucht schlecht und elend, und fällt gewöhnlich unreif ab, sondern es kommt auch nicht leicht ein Holzreis nach, wie bey dem Kernobst.

Man hat außer den Kirschwildlingen keine Stämmchen, worauf sich die Kirschen veredlen ließen, wenigstens nicht mit Dauer und Fruchtbarkeit. Obschon der Kirschbaum mit dem Pflaumenbaum verwandt ist, so nehmen sie doch untereinander die wechselseitige Veredlung nicht an: nur der Zwergstrauch, die sogenannte bittere Steinkirsche, Prunus Padus Mahaleb, die eigentlich keine Kirsche ist, nimmt die Propfung der Kirschen nach neuern Erfahrungen an, und dienen zu Kirschzwergbäumen; doch sind sie nicht unumgänglich nöthig: man kann auch saure Kirschenstämmchen, oder Süßkirschen und Süßweichseln, die nicht sehr stark treiben, dazu nehmen.

Was die Versezzung der jungen Kirschbäume betrifft, so ist ihnen zwar wegen ihrem frühen Trieb die Herbstverpflanzung am angemessensten; jedoch schlagen sie auch gut an, wenn sie im Frühjahr versezt, und gehörig behandelt werden; insonderheit aber verlieret die Frühlingspflanzung auch bey einem etwa erfolgenden trokkenen Sommer alle schädliche Folgen, wenn die so oft angerühmte Einschlämmung dabey angewendet wird.

§. 3.

Von Eintheilung der Kirschensorten und ihrer Klassifikation.

Da ich seit der vorigen Ausgabe des Handbuchs mehr Zeit und Gelegenheit hatte, meine darin aufgestellte Kirschenklassifikation noch weiter zu prüfen; und dieselbe nur nach muthmaßlichen Abstammungen eingerichtet war, (obschon die Kirschenbaumgeschlechter dabey zum Grunde liegen;) so entschloß ich mich doch, dieselbe in etwas wenigem abzuändern, und mit

mit dem Truchseßischen System (T. Obstgärtn. X. Bds. I. St. S. 47.) mich desfalls zu vereinigen, da es auch im Handbuch II. Aufl. keine im Wesentlichen abweichende Umformung macht, sondern nur das Baumgeschlecht statt der Abstammung nennt, und etliche Klassenbenennungen ändert, und hier nach der Folge der Zeitigung aufgeführet werden.

§. 4.

Erklärung dieser Klassifikation nach beygefügtem Schema.

Dieses Schema, wie es hier überstehend beygefüget ist, legt ebenfalls den Süßkirschenbaum und den Sauerkirschenbaum zum Grunde. Diese beiden Kirschbaum-Geschlechtsarten sind sowohl nach ihrem Wachsthum, und nach ihren Rinden, als am sichersten nach dem Stand der Blätter zu unterscheiden. Denn verschiedene Süßweichseln und Glaskirschen, die zum Theil fast eben so grosse Bäume, als die Süßkirschen liefern, und deren Blätter mit leztern so viel Aehnliches haben, haben doch stets mehr aufrecht oder doch geradeaus stehende Blätter, da die Blätter von den Süßkirschen I. A. B. und C. doch stets hängend sind. Am auffallendsten findet man solches im Frühling.

Ferner hat uns die Natur bei den Früchten des ganzen Kirschengeschlechts zwey Hauptunterscheidungszeichen angegeben, nämlich mit färbendem und nicht färbendem Saft. — In den Süßkirschenarten I. liegt wieder bei beiden die Unterabtheilung, mit weichem und mit hartem Fleisch. — Die Wachskirschen d. i. die Süßkirschen mit nicht färbendem Saft, einfärbiger Haut ohne Roth I. C. weichen zu sehr von der Klasse I. B. a. ab, und sie können eine eigene Klasse machen; zumalen da sich nun auch Wachskirschen mit hartem Fleisch I. C. b. Wachsknorpelkirschen durch den Samen erzeuget haben.

Bey

Bey den Sauerkirschen II. nimmt man in dem Stand der Zweige und in der Grösse oder Kleinheit der Blätter einen in der Natur wesentlich liegenden Unterschied wahr, und weitere Erfahrungen aus den erzogenen Naturkindern dieser Kirschen werden diese Behauptung rechtfertigen. So liefern z. B. die Kerne und Samen von den Früchten der Prager Muskateller, der Belser und dergleichen, die in die Klasse II. A. a. gehören, immer wieder solche Früchte, die dieser im Wachsthum der Bäume, der grössern Blätter, der stehenden Zweige und dem Geschmak der Früchte ähnlich sind.

Diejenigen Sauerkirschen, die das grössere — dem Süßkirschenblatt ähnliche — Blatt haben, haben stets auch stehende, und bei den Glaskirschen doch nur wagerecht liegende — nicht hängende Zweige. Wenn man das Süsse im Geschmak edel nennen will, so liefern diese edlere Früchte, als die mit dem kleinen Blatt und hängenden Zweigen, einige Ausnahmen abgerechnet, als z. B. bei der grossen königlichen Weichsel, und dem gros Gobet.

Die Charakterzeichen des grössern oder kleinern Blattes bei den Sauerkirschen liegen wirklich in der Natur, ob man gleich versucht werden kann, denen der Klasse II. A. b. und II. B. b. solches auch bisweilen zuzuschreiben; wenn nämlich ein vollsaftiger, frisch gepfropfter, oder stark beschnittener Baum sehr grosse Blätter hervorbringt. Allein man wird doch finden, daß, wenn man den Baum sich selbst überläßt, diese in ihre ursprüngliche Kleinheit wieder zurükgehen. — Eine ähnliche Bewandnis hat es auch mit dem Hängen und Stechen der Zweige. Denn Bäume die von Natur hängende Zweige haben, können durch raschen Trieb oder durch starkes Beschneiden veranlaßt werden, mehr stehende als hängende Zweige zu treiben. Aber auch diese werden bei weniger raschem Wachsthum und unterlassenem Schnitt wieder hängende Zweige erhalten.

Um ferner die Umschreibungen zu vermeiden, ist es sehr nothwendig, für eine jede Klasse eine eigene

Benen-

Benennung festzusetzen. — Fast in allen Provinzen Teutschlands heissen die Süßkirschen mit weichem Fleisch, sowohl färbendem, als nicht färbendem Saftes; Herzkirschen, nur mit dem Beysaz, um beyde Klassen zu trennen: die schwarzen und die weissen oder bunten.

Die Süßkirschen mit festem Fleisch, sowohl färbendem, als nicht färbenden Saftes, haben in mehreren Provinzen Teutschlands mancherley Benennungen, z. B. im Oesterreichischen: Kramelkirschen; im Elsaß: Krachkirschen; am Niederrhein: Knakkirschen; in Ober- und Niedersachsen und auch in einem Theil Frankens: Knorpelkirschen. Dieses Wort ist nur dem Oestreicher, Elsaßer und Niederrheinländer verständlich, und versinnlicht ihm die Eigenschaft der Kirsche, nämlich die Härte des Fleisches.

Für die Klasse II. A. a. ist wohl der Name Süßweichsel der passendste. — In Ober- und Niedersachsen werden diese meistens Kirschen; in Franken aber, spanische Weichseln genennt. Das erstere generelle Wort erfordert zu viele Beysäzze oder Umschreibungen, es deutlich zu machen, und bey lezterem können wir doch nicht annehmen, daß alle Kirschen dieser Klasse aus Spanien abstammen.

Die Früchte der folgenden Klasse II. A. b. heissen fast durchgängig in Franken und Schwaben Weichseln. — Viele von diesen Sorten haben die Eigenheit, daß sie sich wie die Ostheimer Weichsel durch ihre häufige Wurzelbrut ächt fortpflanzen. — Auch hier findet eine irreguläre Spielart statt.

Die Früchte der Klasse II. B. a. werden in Niedersachsen meist Glaskirschen genannt, so wie die der folgenden Klasse B. b. In Franken und Schwaben aber heißen sie Amarellen, Ambrellen, Ambern. Da aber diese und jene sich als Baumart wesentlich von einander unterscheiden, so ist es nothwendig, für beyde eigene Klassenbenennungen anzunehmen. Die erstere kann also Glaskirsche, und die leztere Amarelle heissen.

heißen. — Verschiedene Sorten dieser leztern vermehren sich gleichfalls durch Wurzelbrut ächt. Auch finden sich bey diesen mehrere irreguläre oder abweichende Spielarten.

Was nun die Beschreibung der Kirschensorten nach den bemeldten Klassen anbetrifft, so habe sie nach ihrer Reifzeit geordnet, und nach dem verzeichneten Schema angeführet, wobey denn zugleich diejenigen berichtiget werden, welche unter verschiedenen Namen vorkommen und gleichwohl Identitäten sind. Denn es hält sehr schwer, sich aus dem Chaos der Provinzialnamen herauszuwiklen, wenn man die Menge der oft so nahe verwandten Sorten bis zur völligen Gewißheit beobachten will, ohne alle Sorten in erwachsenen Bäumen bey einander zu sehen, und in einem günstigen Kirschenjahr zu beobachten, da theils die Jugend eines Baums, theils die Jahreswitterung oft sehr täuschende Veränderungen an den Früchten verursachen, die man öfters für ganz unmöglich halten würde. Der junge Baum in seiner jugendlichen Kraft bringt oft seine Früchte viel größer, in der Gestalt viel veränderter, im Saft und Geschmak weit unterschiedener, als der ältere Baum von ein und derselben Sorte. Seine Blätter und seine Triebe sind oft viel stärker an Farbe, bald gelblicher, bald frischer, ohne des Unterschiedes zu gedenken, wenn der Baum unter dem Messer stehet und stets zu stärkerem Triebe gereizet wird. Das regenhafte Jahr macht ebenfalls auffallende Veränderungen an den Kirschenfrüchten. Die Stiele werden kürzer: die Farbe blässer: der Saft wässerigter ꝛc. So erscheint die rothe Oranienkirsche im regnerischen Sommer röthlichgelb, da sie im sonnenreichen und warmen roth wird. — Bey so bewandten Umständen ist es denn leicht zu verzeihen, wenn der aufmerksamste Forscher eine Zeitlang eine Sorte verkennet, und erst nach mehreren Jahren einsehen lernt, daß er sich geirret habe.

Uebri-

Uebrigens habe ich diejenigen Sorten, welche zur Stunde noch nicht ganz genau untersucht sind, und also nicht zuverläßig verbürget werden können, mit Römischen Zahlen bezeichnet, und sie nach ihren Klassen, wozu sie gehören, auch nach ihrer wahren oder wahrscheinlichen Reifefolge, folgen lassen.

§. 5.

I. Kirschen von dem Süßkirschenbaumgeschlecht.

A. Mit färbendem Saft: einfärbiger, schwarzer, oder doch dunkler Haut.

a) Mit weichem Fleisch. — (Klassenname: Schwarze Herzkirschen.)

1) Große frühe Mayherzkirsche. Guigne hative de May.

Diese Kirsche unterscheidet sich von allen andern ihrer Klasse durch ihre frühe Zeitigung. Sie ist bey vollkommener Zeitigung purpurschwarz zu nennen. Ihre Größe ist stark mittelmäßig. Ihr Fleisch und Saft ist dunkelroth von Farbe, süß und angenehm. In günstiger Jahreswitterung kommt sie gegen Ende May, meist in der ersten Hälfte des Junius.

2) Frühe schwarze Herzkirsche.

Sie ist vollkommen wie eine große schwarze Herzkirsche gestaltet, aber sehr klein. Die Farbe der Haut ist ganz schwarz: das Fleisch weich und sehr dunkelroth: voller Süßigkeit, aber bitterlich, wenn sie erst anfängt zuzeitigen. Der Baum trägt voll.

3) Die süße Mayherzkirsche.

Diese ist wegen ihrer Fruchtbarkeit, Güte und ökonomischen Nutzen sehr vorzüglich, und hier unter dem Namen der Frühkirsche einheimisch, so wie die folgende, welche die Zweyte heißt, und oft mit ihr zeitiget, und in Menge getroknet werden. — Jene ist mittelmäßig groß: dem Ansehen nach rund, jedoch etwas stumpfherzförmig: mehr schwarz als rothbraun: der Stiel 1 1/2 Zoll lang, röthlich und sizt in einer engen Höhle. Der Stein ist vorzüglich runder, als bey andern Süßkirschen, hat aber doch eine Spizze. Das Fleisch ist nicht ganz weich, der Saft sehr dunkelroth, häufig und von einem sehr gewürzhaften Geschmak, wenn anders die Kirsche nicht bey häufigem Regen aufwächset; sonst wird sie weicher, von wässerigem

rigem Saft, und viele springen auf und faulen. Sie reift in der ersten Hälfte des Jun. — Zum Troknen ist sie nebst der folgenden unter den Süßkirschen eine der vorzüglichsten und gekocht von einem sehr gewürzhaften Geschmak.

4) Die grosse süße Mayherzkirsche.

Diese folgt in der Zeitigung auf jene, und reifet zugleich mit ihr, wenn regenhafte Witterung jene zurükhält: ist grösser, runder, die Furche unmerklicher, schwärzer, das Fleisch etwas fester: hat grünere Stiele, die flächer aufsizen.

5) Die Werdersche frühe schwarze Herzkirsche.

Sie ist eine von den sehr grossen Kirschen, sehr breit und stumpfherzförmig, mit einem sehr tiefen Einschnitt, als je eine Kirsche hat. Bey vielen ist er so tief, daß oben beym Stiel beyde Bakken einer Brust gleichen, wie bey der Pfirsche, Teton de Venus: auf der andern Seite aber ist die Haut ausgespannt. Ihre Farbe ist glänzend schwarz: der Stiel 1 1/2 Zoll lang, mittelmäßig stark und sizt in einer tiefen Höhle. Unten hat die Kirsche ein Stempelgrübchen und starken grauen Punkt. Das Fleisch ist ziemlich weich: sehr färbend: angenehm süß, mit etwas Säuerlich erhaben. Der Stein ist nach Verhältniß der Frucht groß, rund, etwas weniges herzförmig und bleibt Fleisch an seiner breiten Kante. Sie reift Ende Junius.

6) Grosse schwarze Waldkirsche. Schwarze Molkenkirsche. Kleine Maulbeerkirsche. Grosse merise noir.

Diese Kirsche gehört zu den kleinen. Ihre Form ist fast rund, auf beyden Seiten etwas breit gedrukt, und hat selten eine bemerkbare Furche: oft ist aber da, wo sie seyn sollte, die schwarze Farbe etwas röthlich. An der stumpfen Spizze ist ein Grübchen, wie ein Nadelstich. Die Farbe ist fast schwarz. Die Stiele sind ganz grün, nicht gar dünne und von verschiedener Länge, doch selten über 1 1/2 Zoll lang, und sizzen ganz flach auf, ja los an den Früchten, wenn sie sehr reif sind. Das Fleisch ist weich, sehr saftig und von dunkler Farbe: der Saft sehr färbend: der Geschmak angenehm süß mit einer pikanten Bitterlichkeit, welche an ihre wahrscheinliche Abstammung von der schwarzen Wald- oder Vogelkirsche erinnert. Der Stein ist klein, doch dik herzförmig. An der Kante bleibt etwas Fleisch hängen. — Der Baum wird groß und sehr tragbar. Meistens kommen aus einem blühenden Fruchtauge 2, 3, 4 Kirschen. Wenn bey warmer Witterung die Kirschen am Baum

bleiben,

bleiben, so troknen oder bakken sie sich selbsten und werden sehr wohlschmekkend. Von denen mit ihr fast zugleich reifenden Kirschen ihrer Klasse No. 3. 4. 7. unterscheidet sie sich durch ihre Kleinheit, bitterlichen Geschmak, kleinen Stein und ganz grünen Stiel.

7) Die Kronberger Kirsche. Der Wildling von Kronberg.

Hier erzeugte sich vor etlichen Jahren eine vortreffliche Süßkirsche aus dem Kern. — Sie ist groß, kugelrund, und die schwärzeste, die es geben kann. Der Stiel ist beynahe 2 Zoll lang: das Fleisch etwas härtlich, voll des süßesten Safts und von einem angenehmen Geschmak. Der Stein ist klein, und obschon die Frucht rund ist, so hat doch der Stein eine Spizze und eine eyrunde Bildung. Sie zeitigt Ende Jun. und Anfang Jul.

8) Büttners schwarze neue Herzkirsche.

Am Stiel ist diese Kirsche dikke und vollständig, auf beyden Seiten etwas platt gedrükt und an der Spizze stumpf abgerundet. Auf einer Seite hat sie eine merkliche Nath, auf der andern eine merkliche Rinne. Sie gehört zu den größten Kirschen. Ihre Farbe ist glänzendschwarz: auf der Seite, wo die Nath ist, befindet sich gewöhnlich ein hellrother Streife. Das Fleisch ist sehr dunkelroth, etwas fest, doch gehört die Kirsche unter die mit weichem Fleisch. Der Saft ist häufig und sehr färbend: der Geschmak süß und angenehm. Der Stein ist fast rund. Sie zeitigt in der Mitte des Jul. — Der Baum trägt häufig. — Von der gemeinen schwarzen Herzkirsche unterscheidet sie sich durch ihre mehr runde Form, dünnere Haut und weicheres Fleisch.

9) Die kleine lange schwarze Wald- oder Vogelkirsche.

Sie ist die Schwester der folgenden runden und das im Kleinen, was die schwarzen Herzkirschen mit weichem Fleische im Großen sind. Man siehet es ihr gleich an, daß ihre Gestalt länglich ist. In ihrer Höhe mißt sie sieben Linien und eben so viel in ihrer Breite, die mit der Dikke einerley ist. Das Blüthengrübchen zeichnet sich durch einen grauen Punkt aus. Der Stiel ist lang und stehet in einer flachen Vertiefung. Das Fleisch ist zart, und je näher am Stein, desto schwärzer. Der Geschmak ist süß, hintennach etwas bitterlich. Sie zeitiget Ende Junius und dauret wohl 4 Wochen. — Der Baum wird stark und das Blatt ist wie der folgenden runden.

10) Die

10) Die kleine schwarze runde Vogel- oder Waldkirsche. La Merise noire.

Diese größtentheils bekannte Frucht scheint zwar ganz rund zu seyn, allein ihre Breite hat doch den größten Durchmesser; ihre Höhe ist geringer, und ihre Dikke noch geringer. Sie mißt 6 Linien in der Höhe, 7 in der Breite und 5 in der Dikke. Die Linie vom Stiel zum Blüthengrübchen sieht man wenig oder nicht, doch wird man eine Art Vertiefung gewahr, aber das Blüthengrübchen zeichnet sich durch ein weißgraues Pünktchen in einer sehr kleinen flachen Vertiefung aus. Der Umfang der Vertiefung am Stiel ist auch von keiner Bedeutung. Der Stiel ist gelbgrün und bisweilen sehr roth, und enthält die Höhe der Kirsche wohl dreymal. Das Fleisch ist ganz schwarz und man sieht in dieser Schwärze keine einzige Fiber durch das Fleisch laufen. Sie hat viel Saft von dunkelrother Farbe und dieser einen sehr süßen Geschmack, der nur hinterher etwas anziehend bitterlich ist. Der Stein ist sehr klein und fast so lang als breit, sie wird vom Anfang des Juli nach und nach reif. — Der Baum trägt reichlich und sind oft 10 bis 12 beysammen, und wird einer mit von den stärksten Bäumen unter den Kirschensorten. Haupt- und Nebenäste gehen in nicht sehr spizzigen Winkeln in die Höhe. Die Sommertriebe sind lang und ziemlich stark auf der Sonnenseite braunroth und gegenseitig grünlich. Die Krone bildet eine ziemlich hohe Kugel und ist etwas durchsichtig, da die Zweige nicht sonderlich enge stehen. Das Blatt ist groß und breit und sezt eine lange scharfe Spizze auf. Es ist sehr fein und scharf gezahnt. Seine Farbe ist dunkelgrün und der Stiel nur wenig geröthet.

11) Die Ochsenherzkirsche. Schwarzes Taubenherz. Grosse Guigne noir.

Diese Kirsche gehört zu den großen und ist lang spizherzförmig: hat ringsum eine Nath, die aber immer auf der breitlich gedruktern Seite merklicher ist. Die Haut ist sehr glänzend, mehr schwarz als dunkelbraun. Die Stiele haben alle 2 Zoll Länge und stehen in einer engen und meist auch tiefen Höhlung feste. Das Fleisch ist zwar zart, jedoch wohl das festeste von allen Kirschen dieser Klasse, mit weichem Fleisch, sehr dunkel und stark färbend: der Geschmak süß und angenehm. Der Stein ist lang herzförmig, dabey etwas breit gedrukt und das Fleisch löset sich nicht ganz von demselben. — Der Baum trägt meistens sehr voll. — Durch die spätere Reife, Größe, etwas härterm Fleisch unterscheidet sie sich von andern ihrer Klasse.

12) Die englische Kronherzkirsche Corone Cherry. Crowe Herat Cherry.

Sie ist sehr klein, auf beyden Seiten sehr platt gedrukt, mit einer tiefen Rinne und sehr hökkerig. Ihre Farbe ist glänzendschwarz: das Fleisch weich und schwarzroth: der Saft sehr färbend und süß: zeitiget erst gegen die Hälfte des Augusts.

13) Die späte schwarze spanische Herzkirsche.

Diese sich wenig empfehlende Kirsche ist lang und spizherzförmig: glatt mit einer Nath auf der Sonnenseite: hat ein weiches, sehr dunkelrothes Fleisch von einem süßen gewürzhaften Geschmak und reichlichen Saft. Der Stein ist nicht groß, etwas breit, von weicher Schale, daß man sie fast mit den Fingern zerdrükken kann, ohne ausgebildeten Saamen. Sie zeitigt in der lezten Hälfte des Augusts: trägt aber außerordentlich selten, und ist die Sorte blos für den Varietätensammler.

§. 6.

b) Mit hartem Fleisch. — (Schwarze Knorpelkirschen.)

14) Die späte Maykirsche.

Ihr Name ist etwas uneigentlich, da sie erst gegen Ende des Junius zeitiget. Sie ist unter die kleinen Kirschen zu zählen. Ihre Form ist zwischen stumpfherzförmig und rund: hat eine seichte Nath und ein Grübchen, wo der Stempel der Blüthe gesessen: langen Stiel, der dünne und meist auf der einen Seite etwas röthlich ist. Ihre Farbe ist ganz schwarz: sie hat ein delikates Fleisch und gewürzhaften lieblichen Saft. Ihre harte Haut macht sie vorzüglich zur Knorpelkirsche. — Der Baum hat einen lichten schlanken Wuchs: schmale Blätter: wird nicht sehr groß, ist aber sehr fruchtbar.

15) Die frühe schwarze Knorpelkirsche.

Sie gehört auch zu den kleinen Kirschen, ist aber gut und der Baum volltragend. Sie ist auf beyden Seiten vom Stiel an platt gedrukt, und endet sich mit einer stumpfen Spizze. Auf einer Seite hat sie eine merkliche Rinne. Ihre Farbe ist glänzendschwarz. Das Fleisch ist hart und sehr schwarzroth: der Saft sehr färbend, und bey seiner Süßigkeit ziemlich bitterlich.

16) Die Thränenmuskatellerkirsche aus Minorka.

Eine wahre Seltenheit von einem Süßkirschenbaum. Die Kirsche ist von ansehnlicher Größe. Der Stiel ist sehr lang, über

über 2 1/2 Zoll, etwas gekrümmt, und nicht dünne, auf der obern Seite braunröthlich und sizt in einer glatten seichten Aushöhlung. Die Form der Frucht ist am Stiele fast wie abgeschnitten, auf beyden Seiten gefurchet und breit gedrukt, und unten rundet sie sich stumpf zu. Die Haut ist dunkelbraunroth, ins Schwarze sich neigend. Das Fleisch und der Saft ist dunkelroth, und bey etwas Festigkeit doch saftig. Der Geschmak ist angenehm. Der Stein ist dik herzförmig. Auch hat der Baum das Eigene, daß sich seine Aeste, fast wie bey der babylonischen Thränenweide in Bogen herabsenken; doch scheint er solches nur in den erstern Jahren seines Wachsthums vermuthen zu lassen, weiterhin werden die Zweige mehr sperrhaft als stark hängend. Die Blätter sind sehr lang und schmal, und ähneln sehr einigen Pfirschenblättern. Hierdurch unterscheidet sich diese Sorte von allen andern Kirschbäumen, und da diese Insulanerin auch sehr fruchtbar scheint (denn sie trägt schon im zweyten Jahr nach der Veredelung), so ist sie recht schäzbar auch für das feste Land.

17) Schwarze Knorpelkirsche. Große schwarze Herzkirsche mit festem Fleisch.

Diese gehört zu den großen dikstieligen Knorpelkirschen: ist auf beyden Seiten breit gedrukt, doch auf der einen meistens mehr: manchmal ist auf beyden, doch öfter nur auf der mehr gedrukten Seite eine schwache Furche merkbar: unten rundet sie sich sehr stumpf zu, und hat ein Grübchen. Hökker finden sich sehr selten, aber öfters außer dem Stempelgrübchen noch ein oder zwei Grübchen neben an der Kirsche. Die Stiele haben selten über 1 1/2 Zoll Länge. Bey dem Abnehmen vom Baum sind sie grün; wenn sie aber einige Zeit welken, so nehmen sie etwas Bräunliches an. Sie stehen in einer nicht tiefen und auf der breitgedrukten Seite noch etwas flachen Höhle, und ziemlich fest an der Frucht. Die Farbe der Haut findet sich, wenn man viele dergleichen Kirschen vor sich hat, sehr ungleich, nemlich von dunkelbraunroth bis zu schwarz. Bey denen, die gefurchet sind, ist die Farbe der Furche immer etwas lichter, und das Blüthengrübchen hat bey vielen eine Art von schmuzzigweißer Bestäubung. Das Fleisch ist zwar fest, aber doch nicht so fest als bey verschiedenen Kirschen der Klasse I. B. b. daher saftig und bey sehr schwarzen Früchten ist das Fleisch schwarzroth und der Saft eben so färbend. Im Geschmak hat diese Kirsche bey ihrer Süßigkeit etwas pikantes von Bitterlichkeit, das sie sehr angenehm macht. Der Stein ist nach Verhältniß der Frucht klein, breitherzförmig, und das Fleisch hängt ihm fest an. Durch ihre Größe, spätere Reife unterscheidet sie sich von andern. Der Baum ist sehr tragbar.

§. 7.

§. 7.

B. Mit nicht färbendem Saft und bunter Haut.

* Bey etlichen Varietäten ist zwar die Haut ganz roth, fällt aber nie in das ganz Dunkle oder Schwärzliche.

a. Mit weichem Fleisch. (Weiße Herzkirschen.)

18) Früheste weiß und rothe Herzkirsche. Hier die Flammentiner Kirsche genannt.

Ihre Größe ist etwas über das Mittlere. Ihre Form ist etwas stumpf herzförmig: auf beyden Seiten mehr breitgedrukt als gefurcht und hat unten ein Grübchen. Der Stiel ist 1 1/2 Zoll lang und sizt in einer engen tiefen Höhle. Die Farbe der Haut entspricht nicht ganz der Benennung; denn das Rothe ist mehr mit Weißlichgelb, als mit Weiß gemischt. An der Sonnenseite ist sie meist ganz roth und auf der Schattenseite etwas blaß oder weißlichgelb. Das Fleisch und der Saft ist weißgelblich, weich und saftig und sehr süß: der Stein ist herzförmig, und nur an der breiten Kante bleibt etwas Fleisch hängen. Der Baum trägt reichlich. — Diese Kirsche zeitiget am frühesten in ihrer Klasse gleich mit Anfang des Junius, und überhaupt am ersten nach Nr. 1. Bey einfallendem Regenwetter bey ihrer Zeitigung wird sie wässerig von Geschmak, springt auf und fault wie gewöhnlich die Süßkirschen thun: nur daß die Knorpelkirschen mehrere Tage länger ausdauern.

19) Die englische weiße frühe Herzkirsche.

Die Größe dieser geschäzten Kirsche ist mehr als mittelmäßig. Ihre Form ist lang herzförmig: die Haut sehr glänzend, zart, und helle, daß die Fibern des Fleisches wie Zellen durchscheinen. Dabey ist die Kirsche uneben und hökkerig, gegen das Licht betrachtet, wie in lauter kleinen Flächen geschliffen; mit unter haben mehrere ein Grübchen. Die Farbe der Haut ist rein weißlichgelb: und nur die starkbesonnten haben einen sanften röthlichen Anflug auf der Sonnenseite. Die Furche oder Nath ist ausgespannt und man siehet nur auf einer Seite einen zarten Strich, der auf den grauen unvertieften Stempelpunkt läuft. Der Stiel ist 2 Zoll lang und stehet in einer tiefen, ziemlich geraumigen Höhle. Das Fleisch ist weiß, nicht sehr weich, und mehr etwas härtlich: saftig: süß, bei nicht starker Reife ein wenig bitterlich: der Stein mittelmäßig groß: herzförmig und hat ein scharfes Spizchen. Er hängt

stark

stark am Stiel und an der breiten Kante bleibt Fleisch hängen. Ihre Reifezeit fällt gegen das Ende des Junius.

20) Die Amarantkirsche.

Sie gehört zu der mittelmäßig großen Kirschen: ist am Stiel dik, fast rund, jedoch auf beyden Seiten etwas platt gedrukt, und ist an der Spizze abgestumpft. Auf einer Seite hat sie eine sichtbare Nath und auf der andern eine merkliche Rinne, und unten ein Stempelgrübchen. Der Stiel hat auf der Sonnenseite viel Röthliches. Die Farbe der Haut ist zwar durchgängig roth; jedoch scheint überall etwas Gelbliches durch und hat besondere Flekken von abhängiger Farbe. Das Fleisch ist weich und weiß: der Saft häufig: der Geschmak fein und angenehm. Die Kirsche ist vorzüglich und hält sich lange am Baum.

21) Die Blutherzkirsche. Herat Cherry bleeding.

Sie gehöret fast zu den großen Kirschen. Am Stiel ist sie dik und breit; doch wird die Dikke in der Mitte stärker, und unten endiget sich die Frucht mit einer breitlichen Spizze. Auf der einen Seite findet sich eine merkliche Furche, die meistens aus der Stielhöhle ausgehet, auf der andern Seite aber ist diese Furche nicht immer sichtbar, und bey manchen ist eine Nath. Unten ist kein Grübchen zu bemerken; doch lauft bisweilen die Furche über die Spizze weg. Die Stiele haben gegen 2 Zoll Länge, sind dünne, auf der einen Seite etwas röthlich und sizzen in einer Höhle, die oft ungleich eingebogen ist. Die Farbe der Haut ist ponceau auf einem gelblichen Grund; auf den breitgedrukten Seiten und an den Spizzen ist das Roth etwas heller oder marmorirt. Bey höchster Reife, oder Ueberzeitigung wird die Farbe der Haut dunkel ponceau, fast ohne gelblichen Schimmer. Das Fleisch ist weißgelb, weich und saftig: der Geschmak süß mit etwas Säure, doch ohne Erhabenheit. Der Stein ist breit herzförmig; nur an der Kante bleibt Fleisch sizzen: zeitigt Anfang Jul. — Der Baum trägt meistens sehr voll.

22) Die frühe lange weiße Herzkirsche.

Diese Kirsche ist von mittlerer Größe: lang, auf beyden Seiten etwas breit gedrukt: am Stiel und an der Spizze schmäler, als in der Mitte, und viele sind ganz walzenförmig. Die Hauptfarbe der Haut ist roth auf einem gelblichen Grunde. Sie ist stark gestrichelt, und laufen die Striche am Stiel sehr regulär zusammen. Nach der Spizze zu ist sie mit länglichten Punkten besezt. Das Fleisch ist weißgelb und etwas fest, unter der Haut ein klein wenig gefärbt. Der Saft ist nicht häu-

fig

g und ohne grosse Süssigkeit; hat auch nichts Vorstechendes ihre lange, spitze, und walzenförmige Gestalt unterscheidet e von allen.

23 a.) Die rothe Molkenkirsche.

In Rüksicht der Größe gehöret sie zu den Mittlern; aber ire Form ist ganz eigen. Sie ist sehr breit gedrukt, am Stiel nd an der Spitze stumpf abgerundet, beynahe wie abgeschnit- en, daß man sie fast ein längliches Vierek nennen könnte. Denn ihre Breite beträgt mehr als ihre Höhe. Auf der einen Seite ist die Furche merklicher als auf der andern und bey den neisten Früchten findet sich ein Stempelgrübchen. Die Stiele aben meistens 1 1/2 Zoll Länge, und sind eben nicht dünne ür Kirschen dieser Klasse. Bey nassen Jahren besonders haben ie Stiele viel Rothes, und sizzen nicht tief. Die Farbe der Haut ist nur in Roth nüancirt, welches auf der Sonnenseite ehr dunkel ist, aber auf der Schattenseite etwas lichter wird; as Fleisch ist sehr weiß und so auch der Saft. Der Geschmak t vor der wirklichen Reife etwas bitter, welches sich aber bald erlieret und in das Süße übergehet. Läßt man aber dann iese Kirsche noch einige Zeit auf dem Baum, so vermehret sich iese Süßigkeit noch mehr, und vergesellschaftet sich mit einer ikanten Erhabenheit, daß dadurch diese Kirsche eine der vor- üglichsten unter den Süßkirschen wird. Der Stein ist für eine Süßkirsche ziemlich rund, und an der Kante röthlich getüpfelt. — Die Bäume tragen sehr reichlich, und verdienet diese noch wenig bekannte Kirsche mehr angepflanzt zu werden. Sie ist ier in Kronberg sehr einheimisch; und da sie bey den Pomo- ogen nicht gefunden wird, so ist es wahrscheinlich, daß sie ier aus dem Samen entsprossen und zu den Kirschen teutschen Ursprungs zu zählen ist.

23 b) Die rothe neue Herzkirsche aus Samen.

Diese Süßkirsche mit nicht färbendem Saft und weichem Fleische ist zwar nur von mittlerer Größe, verdient aber doch ine vorzügliche Stelle unter dieser Klasse. — Nach ihrer Ge- talt ist sie am Stiel dik, auf beyden Seiten etwas platt ge- rukt und lauft spizzig zu, so daß sie recht herzkirschenförmig t. Sie hat eine merkliche Nath; der Stiel ist lang und hell- rün. Die Haut färbt sich zwar über und über roth, jedoch ur hellroth und fleischfarb, wobey immer etwas Gelbes durch- chimmert. Das Fleisch ist weißgelblich, sehr weich und schmel- end: der Saft häufig und ohne Farbe: der Geschmak sehr süß nd angenehm, ohne alle Bitterlichkeit; reift in der ersten Hälfte es Julius und hält sich 14 Tage am Baum. — Der Baum reibt lebhaft und trägt sehr voll.

24) Die

24) Die Perlkirsche.

Sie hat eine vollkommene Herzform. Am Stiel ist sie dikker, auf beyden Seiten platt gedrukt und lauft spizzig zu. Sie hat eine merkliche Nath und auf der andern Seite eine Rinne, die sie gleichsam in 2 Hälften theilen, die sich am Stiele in 2 dikke Bakken ausdehnen, sich über die Vertiefung, worin der Stiel sizt, erheben, und so die wahre Form eines Herzens bilden. Ihre Größe ist nur mittelmäßig. Sie färbt sich sehr roth; wodurch nur etwas gelbliche Grundfarbe durchschimmert; auf einer Seite ist sie allemal etwas heller. Der Stiel ist lang. Das Fleisch weich und weiß. Der Saft häufig und angenehm süß. Sie reift in der Mitte des Julius, aber langsam und hält sich 3 volle Wochen am Baum, der sehr reichlich trägt.

25) Dankelmanns weiße Herzkirsche. Kleine weiße Perlkirsche. *)

Eigentlich ist es eine gelbe kleine Herzkirsche: viele sind an der Sonnenseite röthlich angelaufen. Sie hat in der Mitte eine Vertiefung oder breite Furche, ein Stempelgrübchen, einen 2 Zoll langen Stiel: eine helle, glasartige zarte Haut, wodurch man das Zellengewebe des Fleisches sehen kann; aber bey nassen kalten Jahren hat das Durchsichtige und Helle der Farbe nicht mehr seine volle Reinheit. Das Fleisch ist weiß, weich, voller Saft, bitterlich süß; wenn sie aber sehr reif ist, so erhält sie eine widrige Honigsüßigkeit. Der Stein ist stark und herzförmig: reift Ende des Junius.

26) Die kleine rothe runde Wald- oder Vogelkirsche. La petite Merise rouge et ronde.

Sie ist nur 1/2 Zoll hoch und eben so dik. Die Linie vom Stiele zum Blüthengrübchen ist sehr gering und das Blüthengrübchen selbst flach und von einem ziemlichen Umfange; dagegen ist die flache Vertiefung zum Stiele kaum merklich, und hat da, wo er am Zweige ansizt, viel Holz und seine Länge begreift die Höhe der Kirsche fast viermal. Die Farbe ist hellroth, wird aber, wenn sie lange am Baum hängt, dunkler. Viele weißliche Pünktchen schimmern durch die Haut und machen sie bisweilen fast marmorirt. Die Kirsche hat wenig Fleisch um den Stein, welches weißlich, von süßem Geschmak und mit einem

*) Diese Kirsche hat sehr viele Namen. Henne nennt sie die Schwefelkirsche, auch die weiße Zwiefelbeere. Ich erhielte sie unter dem Namen der Agatkirsche und Griotte ambrée.

einem angenehmen bittern Nachgeschmak verbunden ist, der sich mehr oder weniger bemerken läßt, je nachdem sie mehr oder weniger reif, oder kultivirt worden ist. Der Stein ist nach Verhältniß groß, und fast erbsenförmig. Die Frucht reift im Julius, es giebt aber auch einige Bäume, die sich zu verspäten scheinen, und man findet auch oft noch welche am Ende des Augusts. — Der Baum ist stark, Haupt- und Nebenäste gehen in nicht sehr spitzigen Winkeln in die Höhe. Die Sommertriebe sind lang, stark und braunroth. Die Krone bildet eine ziemliche Halbkugel. Das Blatt ist ziemlich lang, und dehnt sich in eine sehr lange Spitze aus. Auf dem Rande ist es stumpf gezahnt; hat eine dunkelgrüne Farbe und ist am Stiele braunroth gefärbt.

27) Die kleine rothe länglichte Vogel- oder Waldkirsche. La petit Merise rouge et longue.

Im ersten Anblikke ist sie von der runden von sehr geringem Unterschied. Die sonst bey den Kirschen vom Stiele zum Blüthengrübchen laufende Linie ist fast gar nicht bemerkbar, und an dem Orte, wo das Blüthengrübchen sonst zu seyn pflegt, sieht man nur ein Pünktchen einer kleinen Nadelspitze ähnlich, dagegen hat sie am Stiel eine flache Vertiefung. Der Stiel ist dünne und enthält die Höhe der Kirsche wohl viermal, am Ende ist er stark und holzig. Die Farbe ist hellroth, ins Weiße spielend und an manchen Stellen mit weissen Punkten, die wie marmorirt sind. Das Fleisch ist etwas zaseriger, als bey der runden Vogelkirsche, und der Geschmak mit etwas mehr Bitterkeit vermischt. Der Stein ist länglich. Sie reift wie die runde Vogelkirsche. — Der Baum scheint sich etwas schwächer zu halten, als der von der runden Vogelkirsche; die Aeste gehen auch in spitzigern Winkeln in die Höhe, als bey jener. Die Sommertriebe sind dünne und nicht so lang, auch heller an Farbe, als jene. Das Blatt ist länglich, am Stiele rundet es sich gemach zu, am Ausgange auch, nur hat es hier eine längere und zärtere Spitze. Auf dem Rande ist es fein gezahnt. Die Farbe ist hellgrün, und der Stiel des Blatts nur sehr wenig blaß braunroth gefärbt. Ueberhaupt ist es kleiner und zärter, als das an der rothen runden Vogelkirsche.

28) Die Türkine. Turkine.

Eine mittelmäßig große, sehr breitherzförmige, roth und gelb melirte Herzkirsche: auf der Sonnenseite hellroth und gelb getüpfelt, öfters ganz roth: auf der Schattenseite gelb und darinnen roth getüpfelt, manchmal ganz weißlichgelb. Die Nath

ist

ist unmerklich: der Stiel mittelmäßig lang: das Fleisch mehr weich als hart, mit einem weissen süßen Saft, von sehr gutem Geschmak: der Stein dik, rundlich herzförmig: reif gegen Ende Julius. — Der Baum macht ein gutes Gewächs, und bauet sich schön. Seine Blätter sind lang und schmal, und ihre Breite ist ziemlich über der Mitte nach der Spizze. Nach dem Blattstiel, der über 2 Zoll lang ist, laufet das Blatt sehr gemachsam zu, und ist gewöhnlich gezahnt.

29) Die Kirsche vier auf ein Pfund. La Cerise quatre à un livre.

Diese seltene Kirsche, welche seit einigen Jahren aus Menin in Flandern nach Teutschland gekommen, ist, wie ihr Holz, Blatt und Wuchs schon anzeigt, eine wahre Herzkirsche mit weichem Fleische, von mittelmäßiger Größe, die ihrem französischen Namen gar nicht entspricht, jedoch größer werden kann, wenn sie sich mehr an unser Clima gewöhnt hat, oder der franz. Gärtner, der sie getauft hat, nicht ein Cascogner gewesen. — Ihre Gestalt ist im Ganzen herzförmig, oben ungleich, hökrig, und hat, statt des Stempelgrübchens bey andern Kirschen, ein stark hervorragendes krummgebogenes Spizchen, wie die Venuspfirsche, das man sonst bey keiner einzigen Kirsche findet. Die Grundfarbe der glänzenden Haut ist blaßgelb, welche aber nur auf der Schattenseite sich deutlich zeiget. Größtentheils ist sie schön carmosinroth, und in demselben, wie die Lauermannskirsche, gelblichweiß gesprengt und gestrichelt. Das Fleisch ist weiß, weich, hat vielen süßen angenehmen Saft. Der Stein ist nicht sonderlich herzförmig, nach Verhältniß klein, und hat ein scharfes Spizchen. Der Stiel ist etwas kurz, und nicht sehr stark. Die Kirsche zeitiget im August, wobey freylich frühe Jahre oft eine Ausnahme machen, und hat dieser Baum oft noch gegen Ende Augusts Früchte. Bisweilen schon Ende Juli einige zeitige. — Der Baum macht wegen seinen ungeheuren, großen und vielen Blättern ein sonderbares Gewächs, und eine weitläuftige und sehr sperrhafte Krone; dikke starke Triebe, die sich durch das Gewicht der Blätter krumm beugen und hängen. Die Augen sind groß, gerundet spiz, und gehen im Okuliren überaus gerne an. Das Blatt ist zur Verwunderung groß, wie die Nußblätter, und bey jungen Bäumen oft 1 Fuß lang und einen halben Fuß breit, und hat eine scharfe Spizze. Es ist dünne, taffetartig, und in seiner Fläche fast überall gekrümpelt.

§. 8.

b) Mit hartem Fleisch. (Weise Knorpelkirschen. Marmorkirschen.)

30) Die Spekkirsche. Cerise Caron.

Diese Kirsche gehöret bey günstigen Jahren fast zu den grosen. In der Form sind sie sich sehr ungleich; denn man findet breit- und stumpfherzförmige, auf der einen Seite etwas breitgedrukte, auf der andern gefurchte, auch ungefurchte, hökkerigte und glatte. Die Haut ist bey der vollen Reife dunkelponçeau mit hellerrothen und unten an der Spizze meist mit etwas gelblichen Flekken, wie punktirt. Die Stiele haben 1 1/2 bis gegen 2 Zoll Länge, sind hellgelblichgrün ohne Roth und sizzen flach auf der Kirsche. Das Fleisch erhält erst bey voller Zeitigung seine Festigkeit und einen sehr angenehmen und süßen Geschmak, und bey günstigen Jahren oft etwas pikantes, und hat etwas mehr Saft als andere ihrer Schwestern. Der Stein ist ziemlich groß und herzförmig und löst sich als eine Marmorkirsche leidlich vom Fleische. Durch ihre frühe Reife unterscheidet sie sich von andern ihrer Klasse.

31) Die Schöne von Rocmont. Das bunte Taubenherz. Bellè de Rocmont. Coeur de Pigeon.

Sie ist eine schöne, ziemlich große, wohlgebildete herzförmige Kirsche, die oben breit ist, und unten allermeist eine kleine Spizze hat. Sie hat viele Aehnlichkeit mit der folgenden, der Lauermannskirsche, nur daß sie etwas länger ist, als leztere, und die Lauermannskirsche etwas gedrukter. Die Nath ist flach und sehr breit; der dünne und ziemlich lange Stiel stehet in einer tiefen und weiten Aushöhlung. Ihre Grundfarbe ist weißgelblich und darauf hell und dunkelroth gesprengt und getupft; auf der Schattenseite hat sie rosenrothe Punkte und Striche, und unten ein graues Blüthepünktchen. Die Haut ist dünne und zähe; das Fleisch schön weiß, ziemlich hart, doch saftig, süß und von angenehmem Geschmak; der Stein länglich, unten stumpfspizzig, und oben etwas platt. Sie reift gegen Mitte des Julius.

32) Die Lauermannskirsche. Die grose Lauermannskirsche.

Eine der allergrößten und prächtigsten bunten Herzkirschen, und wahre Zierde der Obstschale. — Sie hat eine sehr regelmäßig gebaute Herzform, ist auf beyden Seiten roth getüpfelt,

und

und verläuft sich dieser rothe Anstrich sehr mahlerisch in das Weißlichgelbe, Wachsfeine der Mitte und der Schattenseite. Durch die Mitte der Sonnenseite läuft ein rein Strich, als eine Furche herunter auf das Täpfchen, und den Stempel gesessen. Der Stiel ist nicht stark und anderthalb Zoll lang und dünne, und stehet in einer weiten regelmäßigen Aushöhlung. Ihr Fleisch ist schön weiß, fest, angenehm süß, und von überaus gutem Geschmak. Um den Stein ist es etwas rosenfarbig: der Saft weiß und gewürzhaft süß. Der Stein ist herzförmig und der Größe der Frucht angemessen. Er löset sich nicht gut vom Fleisch. Ihre Reifezeit fällt meist in die Mitte des Julius. — Der Baum wird nicht groß.

33) Die weiße spanische Kirsche. Bigarreau blanc.

Henne, macht sie zuerst bekannt und beschreibt sie sehr richtig. — Diese Kirsche ist ziemlich stark, aber nicht sehr herzförmig, sondern mehr rund, jedoch hat sie einige Erhöhungen, die sie etwas hökkricht machen, und eine tief laufende Furche. Die Haut ist auf der einen Seite schön rein gelblichweiß, wie weißes Wachs und auf der Sonnenseite mit hellerem und dunklerem Roth getüpfelt. Der Stiel ist dünne, gewöhnlich anderthalb Zoll lang und stehet in einer glatten, ziemlich flachen Aushöhlung. Das Fleisch ist weiß, saftig und nicht sehr feste, hat einen sehr süßen weißen Saft und einen feinen, erhabenen und angenehmen Geschmak; aber man muß diese Kirschensorte bald nach dem Abpflükken essen. Ueber Nacht wird sie flekkig und unschmakhaft. Der Stein ist weiß und von mittelmäßiger Größe. Sie reift gewöhnlich um die Mitte des Julius. — Der Baum wird nicht sehr groß, und kann das Messer nicht leiden, (wie überhaupt die Kirschenspaliere nicht sollen beschnitten, sondern nur wagerecht angeheftet werden, nur was vorne heraus oder ganz unregelmäßig wächst, wird weggenommen, besser aber die Augen oder die noch markigten Sprossen mit den Fingern abgedrukt oder weggeschnitten.) Die Sommertriebe dieses Baums werden lang, schön dik, aschgrau und an der Spitze grüngelblich: die Augen rund und spiz und die Blätter stark gekuppt und runzlich, 6 Zoll lang und 3 1/2 Zoll breit, dunkelgrün und unten blaßgrün und tief gezahnt.

34) Die lange Marmorkirsche. Bunte Kothkirsche. (In manchen Gegenden auch die Ochsenherzkirsche genannt.)

Eine späte sehr vorzügliche Herzkirsche, die zu den großen gehöret und wohl das festeste Fleisch hat. Ihre Form ist auszeichnend,

zeichnend, lang herzförmig, und unten fast so breit als oben bey dem Stiel, und also stumpf abgeschnitten, da das Stempelgrübchen stark eingezogen ist, und allda einen vertieften grauen Punkt hat, als wenn solcher mit einer Nadel eingestochen wäre. Sie hat auf beyden Seiten eine tiefe breite Nath, jedoch ist die auf der inneren Seite die stärkste, und hat solche in der Vertiefung eine stark erhöhete Nath. Der Stiel, der gewöhnlich anderthalb Zoll lang ist, sizt in einer tiefen Aushöhlung. Ihre Farbe ist anfänglich hellroth auf der Sonnenseite und roth getupft, auf der Schattenseite aber siehet der gelbe Grund mit Roth geduscht stark hervor; allein sie ist alsdenn noch nicht reif, obschon zu essen: bey völliger Reife wird sie ganz roth und auf der Sonnenseite ganz dunkel Ponceau roth. Das Fleisch ist weiß, sehr hart, und hängt überall hart am Stein: ist süß und Wohlgeschmak. Der Stein ist groß, lang und stumpf nach Gestalt der Frucht, und scheint roth gedüpfelt von dem daran hängenbleibenden Fleisch. Die vollkommene Zeitigung der Kirsche erfolgt selten vor Jakobi, oder dem 25. Julius; meist mit Ende desselben und Anfang August. — Der Baum wird groß und fruchtbar.

35) Rothe Knorpelkirsche aus Samen. Büttners rothe neue Knorpelkirsche.

Sie gehört zu den größten Kirschen, und kann mit der großen Lauermannskirsche wetteifern. — Am Stiel ist sie sehr rund und dikke und an der Spizze ganz abgerundet. Wenn sie anfängt zu reifen, so hat sie auf beyden Seiten eine merkliche Nath, bey der völligen Zeitigung aber verliert sich solche fast gänzlich. Die Haut färbt sich über und über roth, ist aber allenthalben mit gelben Strichlein gezeichnet, die am Stiel in längern Strichen zusammenlaufen; auf der Schattenseite aber sticht die gelbe Grundfarbe immer stärker hervor. Das Fleisch ist fest und weiß: der Saft häufig und nicht färbend. Der Geschmak süß und angenehm, ohne Bitterlichkeit. Sie reift mit Anfang des Augusts und hält sich lange am Baum.

36) Die späte süße Gunslebische Knorpelkirsche.

Diese Kirsche ist zwar nicht vorzüglich groß, aber doch wegen ihrer späten Reife, wenn schon alle Knorpelkirschen passirt sind, schäzbar. Die Haut ist auf der einen Seite dunkelroth, auf der andern lichter, mit etwas weiß. Ihr Fleisch ist hart und sein Geschmak süß. — Diese Kirsche ist aus dem Samen der weißen spanischen No. 33. entsprossen.

37.) Die

37) Die Hildesheimer ganz späte weisse Knorpelkirsche.

Diese schäzbare Kirsche scheint zu Hildesheim aus dem Samen entsprossen zu seyn, da man sonst keine Spur von ihr findet. — Sie ist mittelmässig groß: gelblichweiß und roth gesprengt, und ihr Fleisch von vortreflichem Geschmak. Sie reift erst Ende Sept. da man von keinen Süßkirschen mehr weiß; und wenn man den Baum an einen schattigten Ort pflanzt, so hat man von ihnen in günstigen Jahren bis Ende Octobers Früchte.

C. Mit nicht färbendem Saft und einfärbiger Haut.

a. Mit weichem Fleisch. — (Wachskirschen.)

38) Die gelbe Herzkirsche. Schwefelkirsche. Wachskirsche. Guigne jaune.

Diese Kirsche ist von mittlerer Größe: etwas breitherzförmig: vom Stiele an auf beyden Seiten platt gedrukt und lauft in der Spizze stumpf zu. Sie führet eine merkliche Nath und Rinne. Die Haut ist ganz hellgelb und nimmt nie was Rothes an: glänzend und auf der einen Seite etwas leichter. Der Stiel ist 2 Zoll lang. Ihr Fleisch ist gelblich, weich, sehr saftig und süß, führt aber jedoch einige Bitterlichkeit bey sich. Der Stein ist herzförmig, breit und löset sich nicht ganz gut vom Fleisch. Sie reift in der erstern Hälfte des Julius. — Der Baum wird nicht sehr groß und macht eine Kugelförmige Krone mit zertheilten Aesten, die sie sehr durchsichtig machen. Das Blatt ist länglich und macht eine schmale lange Spizze und der Blattstiel ist röthlich.

39) Die kleine Ambra. Die goldgelbe Herzkirsche. Guigne à petits fruits d'ambré ou d'or

Von der vorhergehenden unterscheidet sie sich durch mehrere Rundung der Form, dunklerer Farbe, härteres Fleisch und spätere Reife. — Sie ist breiter als lang, nemlich 9 Linien breit 7 Linien hoch und eben so dik. Auf der breitern Seite zeigt sich eine zarte Linie vom Stiel an nach dem fast unmerklichen Blüthegrübchen. Die Haut ist zähe, sehr glänzend und goldgelb: der Stiel 2 Zoll lang, dünne und gelbgrün. Das Fleisch ist etwas feste und hat bey voller Reife eine angenehme Süßigkeit, vor der wahren Reife aber viele Bitterlichkeit. Der

Stein

Stein ist länger als breit, obenplatt und läuft stumpf spizzig zu. Die Kirsche reift in der zweyten Hälfte des Julius. — Der Baum wächst gut, doch nicht so stark als der vorigen Sorte, bildet aber eine dichtere Krone. Das Blatt ist länglich: nach dem Stiele zu ablaufend, und gegen die Spizze bricht es von seiner Breite schnell ab.

† Irreguläre aus dem Süßkirschenbaumgeschlecht.

40) Süßkirschenbaum mit großgefüllter Blüthe. Merisier à fleur double.

Sein starker Wuchs, sein großes hängendes Blatt 2c. zeigen zur Genüge, daß er zu diesem Geschlecht gehöre. Weil aber die Blüthe anstatt der Stempel nur Blättchen hat, und folglich der Fruchtknote nicht kann befruchtet werden, und der starke Trieb des Baums immerzu grüne Blättchen statt des Stempels treibt, so bleibt er unfruchtbar und ist der Baum nur als Naturseltenheit für Lustgärten. Seine Blüthe ist wie eine prächtige weiße Rose, und trägt sie das Reis sogleich im ersten Jahr nach der Pfropfung.

§. 11.

II. Kirschen aus dem Sauerkirschenbaumgeschlecht.

A. Mit färbendem Saft, einfärbiger, schwarzer oder doch dunkler Haut.

a) Mit dem großen Sauerkirschenblatt. (Süßweichseln.)

41) Die Herzogenkirsche. Ducke Cherry.

Diese delikate Kirsche gehört zu den stark mittelmäßig großen. Sie ist fast ganz rund, nur auf den Seiten etwas platt gedrukt: hat eine merkbare Nath und ein Stempelgrübchen. Der Stiel ist gegen 2 Zoll lang. Die Haut ist anfangs sehr hellroth, hernach aber wird sie dunkler, aber nie schwarz. Ihr Fleisch ist weich und röthlich, voll süßen Safts, der aber wenig färbet: von erhabenem Geschmak; bey anhaltendem Regenwetter aber verliehret die Kirsche viel von ihren eigenthümlichen Vorzügen, kann aber doch, wie andere Kirschen dieser Klasse, alsdann zum Troknen noch wohl genuzzet werden. Sie reift frühe, wenn der Jahrgang nicht sehr ungünstig ist, gewöhnlich im lezten Drittel des Junius öfters auch viel früher, hält sich auch lange am Baum bey trokkener Witterung. Der

Stein

Stein ist rund und etwas platt gedrukt. — Der Baum wird nicht sehr groß aber sehr fruchtbar, und liefert auch bey ungünstigen Jahren seine Früchte, die auch zum Troknen vortreflich sind.

42) Die rothe Maykirsche, auch die doppelte Maykirsche genannt.

Diese vortrefliche Süßweichsel ist mit so vielerley Namen belegt worden, daß man viele Mühe hat, sich aus den Verwirrungen herauszuhelfen.. Vieles hat ihre frühe und auch langsame Zeitigung dazu beygetragen. Bald mit Ende May, fängt sie schon an, roth zu werden, und man kann sie zur Noth schon genießen. Daher wurde sie anfänglich die rothe Maykirsche genannt. Sie wird aber immer besser und dunkler, und in 6 Wochen fast ganz schwarz, und alsdann von größter Delikatesse. Man kennt sie sodann fast nicht mehr gegen ihr ersteres Ansehen. Der verschiedene Grad ihrer Reife macht nun ihre mindere oder größere Güte. Wegen ihrer Güte wurde sie von einer Gegend in die andere geschikt, unter allerhand Namen. So nennt sie die Pom. aust. die frühe Herzkirschweichsel, Cerise Guigne. — die Pom. Franc. die Holländ. Weichsel. — Henne, die Pragische Muskateller, auch die Successionskirsche. — Man bekommt sie unter dem Namen der Scharlachkirsche, Cerise d'Ecarlates — der alten Königskirsche, Royale ancienne. Im Hessischen und in den Sächsischen Baumschulen heißt sie die doppelte Maykirsche. — In der Baumschule bey Leipzig: die große rothe Meßlerkirsche. — Diese edle Kirsche ist nicht ganz rund, sondern vorzüglich auf einer Seite etwas platt gedrukt und gehört zu den großen Kirschen. Ihr Fleisch ist anfänglich nur röthlich, zulezt aber mehr roth und zerfliessend: der Saft häufig und von gleicher Farbe: anfangs wässerig, zulezt aber so süß, delikat und gewürzhaft, daß diese Kirsche fast alle andere übertrift. Sie hat in der größten Breite beynahe 1 Zoll im Durchmesser. Bey dem Stempelgrübchen tritt das Fleisch auf einer Seite ein wenig in die Höhe und auf der andern ist sie niedriger. Die Haut ist zähe und stark. Der Stein ist nach Verhältniß der Frucht mittelmäßig groß. Sie unterscheidet sich von allen andern Kirschen dadurch, daß sie sich am ersten roth färbt, (und alsdenn auch schon zu genießen ist) und am längsten am Baum erhält, und zwar auch bey nassem Wetter zur Reifezeit, weit länger als andere Kirschen, ohne zu faulen. — Der Baum wird nie groß: hat das große den Herzkirschblättern ähnliche Blatt und stehendes Holz. Das Blatt ist hellgrün, und lauft gegen den

Stiel spizziger zu, als gegen den Ausgang, und an diesem ziehet sich die Spizze etwas lang. Der Baum trägt sehr voll.

43) Die schwarze spanische Frühkirsche.

Eine gar vortrefliche Kirsche vom ersten Rang. — Sie ist ansehnlich mittelmäßig groß: hat auf beyden Seiten eine breite Nath: ein kleines Stempelgrübchen und anderthalb Zoll langen Stiel: und hat einen pikanten, besonders angenehmen Geschmak und reichen Saft. Sie reift frühe Mitte Junius. — Der Baum trägt sogleich im zweyten Jahr und wird wegen seiner außerordentlichen Fruchtbarkeit nicht groß. — Unter allen Süßkirschenbäumen taugt keiner besser zu Spalieren als dieser. Er belaubt sich unter allen Kirschen am dikſten, hat ein gemäßigtes Wachsthum und läßt sich sehr gut behandlen.

44) Die rothe Muskatellerkirsche.

Ist ziemlich groß: länglich rund: etwas platt gedrukt, und hat unten ein kaum bemerkbares Stempelgrübchen. Die Farbe der Haut ist braunroth ins Schwärzliche fallend. Die Stiele sind sich sehr ungleich, bald über bald unter 1 1/2 Zoll Länge. Das Fleisch ist von einem erhabenen süßsäuerlichen Geschmak: reift Mitte Junius und weiter hin. Bey nasser Witterung zur Reifezeit gewinnt zwar diese Süßweichsel an Größe, verliert aber dagegen am Geschmak. — Der Baum geht auf Süß und Sauer an und trägt sehr stark.

45) Die frühe Maykirsche.

Diese schäzbare Süßweichsel gehöret in Hinsicht der Größe zu den mittlern, auf jungen Bäumen aber und bey günstigen Jahren zu den großen. Ihre Form ist mehr breitgedrükt, als länglich: oft finden sich auf beyden Seiten Furchen und unten ein ziemlich starkes Grübchen. Die Stiele haben gegen anderthalb Zoll Länge. Sie färbt sich sehr zeitig, fast mit der rothen Maykirsche. Im Anfang ist sie hellroth, und von nichtsbedeutendem Geschmak; wenn sie aber länger am Baum bleibt, so wird sie fast ganz schwarz, und erhält einen erhabenen süßen, mit etwas Säure gemischten angenehmen Geschmak. Das Fleisch ist von feinen Fasern: dunkelroth: sehr saftig, doch etwas fester, als das der vorhergehenden. Der Stein ist nicht groß, rund, und löst sich gerne vom Fleisch. — Sie gehört zu den frühesten Kirschen und hält sich von der ersten Hälfte des Junius bey trokkener Witterung bis zur lezten Hälfte des Julius am Baum. — Der Baum wird nicht groß, aber trägt sehr voll. Er hat das große Herzkirschen-Blättern ähnliche Blatt und stehendes Holz.

46) Die

46) Die Bolgerkirsche.

Sie gehört zu den größten Kirschen. Nach der Form ist sie zwar ziemlich rund, jedoch auf einer Seite etwas weniges platt gedrukt, und verlängert sich auch etwas nach der Spizze zu und ist oft hökkerig. Der Stiel ist kurz und dik. Die Farbe der Kirsche ist Anfangs blaßroth, wie bey den Glaskirschen, wenn sie aber sodann noch 2 bis 3 Wochen am Baum bleibt, so färbt sie sich sehr dunkelroth. Alsdann ist ihr Fleisch röthlich und zerfließend. Der Saft ist häufig und nur wenig färbend. Der Geschmak ist sodann sehr süß, mit etwas Säure gemischt, dadurch aber sehr erhaben und delikat. Der Stein ist klein und ganz rund, und sizt fest am Stiel. Diese vorzügliche und sehr schäzbare Kirsche reift im Anfang des Julius, zeitiget nach und nach, und hält sich am Baum bis zum Ende des Monats. — Der Baum wird nicht groß, hat stehendes Holz und das große, den Herzkirschblättern ähnliche Blatt, und trägt sehr voll.

47) Die frühe Natt aus Samen.

Ihren Namen von der Natt mag sie wohl uneigentlich führen, und ist nicht zu vermuthen, daß sie aus deren Samen entsprossen, da die Natt ganz hängende Zweige hat, und in die Klasse II. A. b. gehöret. Denn sonst würde sie schwerlich von ihrer Stamm-Mutter so sehr abweichen. — Dem sey aber, wie ihm wolle, so ist sie eine überaus vortrefliche delikate Süßweichsel und Frühkirsche von ansehnlicher Größe: fast herzförmig, mit einer Nath auf beyden Seiten und einem starken Stempelgrübchen. Durch die schöne rothe hellglänzende Haut scheint das Fleisch marmorirt durch. Der Stiel ist anderthalb Zoll lang: 2, 3 und 4 Stiele laufen in einem gemeinschaftlichen Stiel einen Zoll vom Ende zusammen. Das Fleisch ist weich, voll edlen säuerlichsüßen Saftes und von einem angenehmen erfrischenden Geschmak. Der Kern ist klein, herzförmig, und bleibt leicht am Stiel hangen. Sie reift gleich nach Anfang Julius. — Der Baum hat ein breites, stark gerip̃tes Blatt, das tief gezähnt ist.

48) Die Velserkirsche. — Einige Pomologen schreiben Pfälzerkirsche. C. du Palatinat Mas N 75

Sie gehört zu den vorzüglichen Süßweichseln, und ist eine schwarzrothe, etwas längliche, ziemlich große Weichsel, die einer Herzkirsche ähnlichet, da sie am Stiel dik und auf beyden Seiten platt gedrukt ist, und schmäler auslauft: mit einem langen zarten Stiel, an dem der Stein, nach Art der Glaskirschen, gerne hängen bleibt. Anfangs ist sie glänzend hellroth, nachher aber wird sie dunkelroth und neigt sich zum Schwarzen.

Sie hat keine starke Nath und ein Stempelgrübchen. Das Fleisch ist mild, süß, mit etwas angenehmer Säure erhöhet, sehr schmakhaft und erfrischend. Der Stein ist länglich. Sie reift in der Mitte des Julius und ist viel Volgerkirsche und sehr fruchtbar. — An der Saale heißt sie der Landmann die Verworfene, d. i. die ausgeartete Maykirsche.

49) Die Prager Muskateller.

Dieses ist auch eine vortrefliche große Kirsche von hohem Wohlgeschmak. In ihrer Form ist sie ganz rund, und nur wenig auf den Seiten platt gedrukt, und hat einen dünnen langen grünen Stiel. Die Haut ist dunkelroth, und neigt sich zum Schwarzen; das Fleisch aber ist nur hellroth und zerfließend: der Saft häufig und nur wenig färbend: der Geschmak sehr angenehm und süß. Der Stein sizt ziemlich fest am Stiel. Sie reift in der lezten Hälfte des Julius.

50) Die schwarze Muskateller. Muscat noir.

Diese ebenfalls delikate Süßweichsel ist sehr groß: fast ganz rund und kaum merklich platt auf den Seiten: dunkelroth, das sich zum Schwarzen neigt. Der Stiel ist kurz und dik, und sizt nicht fest am Stein. Das Fleisch ist schmelzend und hellroth: der Saft häufig, vortreflich und wenig färbend; reift in der leztern Hälfte des Julius.

* Diese Kirsche ist von No. 49. der Prager Muskateller, wie auch unten von No. 91. der Königsweichsel, Cerise royale, und No. 92. der wahren Englischen Weichsel schwer von einander zu unterscheiden, und überhaupt diese 4 untereinander. Sie treiben alle sehr spät: haben einerley Wuchs im Holze: haben das große, den Herzkirschen ähnliche Blatt und rothe Blüthe. Nur im höchsten Grad ihrer Reife findet man ihren Unterschied. No. 49. die Prager Muskateller ist kleiner als No. 92. Die wahre engl. Weichsel: hat helleres Fleisch als No. 91. C. royale, und längern Stiel als Muscat noir. Diese aber unterscheidet sich vorzüglich durch ihren kürzeren Stiel von allen den übrigen. Alle 4 Sorten tragen nicht häufig, und werden fast zu gleicher Zeit reif. Sind aber alle sehr delikat.

51) Die Doctorkirsche. Auch die Portugiesische Griotte genannt. *)

Eine delikate Kirsche: ansehnlich von Größe: rund: etwas breit gedrukt: mit einem anderthalb bis 2 Zoll langen starken Stiel, und einem Stempelgrübchen: braunroth: von schmel-

*) Mayers Pomona Franc.

schmelzendem Fleisch: süßsäuerlichen pikanten Saft und angenehmen Geschmak, der eine Beymischung von Bitterlichem hat. Der Stein ist zwar ganz rund, hat aber unten eine kleine scharfe Spizze: an der breiten Kante bleibt Fleisch hangen: reift Mitte Julius. — Der Baum hat ein grosses langes Blatt. Die Blüthe hat mit andern besonders späten Süßweichseln gemein, daß, sobald die Staubbeuteln zu vertroknen anfangen, so werden die Staubfäden rosenroth: auch die Blumenblätter werden unten Pfirschblüthfärbig, da anfänglich alles weiß ist. Aber bey ungünstiger, kalter und nasser Blüthezeit findet man nichts Rothes. — Uebrigens reift sie mit den beyden vorhergehenden zu gleicher Zeit, und unterscheidet sich von ihnen durch breitgedruktere Form, durch stärkere Fleischfasern und den bitterlichen Beygeschmak.

52) Die späte grosse königliche Weichsel. Cerise royale trés tardif.

Diese Süßweichsel kann den Uebergang von dieser Klasse in die folgende bezeichnen, denn ihre Aeste sind zwar stehend, die Blätter aber um ein Merkliches kleiner, als dieser Klasse eigentlich zustehet, doch nicht so klein, als bey der folgenden Klasse. — Die Frucht ist ziemlich groß, schön schwarzroth und hat einen langen zarten Stiel. Wegen ihrer späten Zeitigung verursacht bisweilen ungünstige Witterung, daß sie sehr sauer wird; aber in guten Sommern hat sie einen angenehmen, süßsäuerlichen Saft und erhabenen Geschmak, doch immer mit vorstechender Säure.

§. 12.

b) Mit dem kleinen Sauerkirschenblatt, und meist hängenden dünnen Zweigen. (Weichseln.)

53) Die rothe, runde frühe Zwergweichsel. Petite Cerise rouge precoce.

Diese Weichsel gehört zu den kleinen, ist rund und auf beyden Enden platt gedrukt. Der Stiel ist ganz kurz. Die Farbe der Haut wird bey voller Reife dunkelroth. Das Fleisch und der Saft ist heller roth und färbend. Der Geschmak säuerlich mit einer angenehmen Süßigkeit gemischt. Der Stein ist nach Verhältniß der Frucht sehr klein und rund. — Diese Sorte hat ganz eigene lichtgrüne, glänzende und an den Kanten etwas unter sich gebogene Blätter. Nach der Erdweichsel Nr. 63.

No. 63. hat diese Weichsel die kleinsten Blüthen, welche mit den Schleenblüthen etwas Aehnliches haben. Sie wird auch auf Süß gepfropft nie groß.

54) Die schwarze Mayweichsel, insgemein, aber uneigentlich, schwarze Maykirsche, genannt.

Diese Weichsel ist rund, doch sehr platt gedrukt, so daß sie mit der vorigen die plattgedruktesten ihrer Klasse sind. Ihre Grösse ist mittelmäßig. Sie fängt sich frühzeitig an zu färben, etwa in der Mitte des Junius; alsdann ist sie hellroth, aber nicht reif. Nach ohngefähr 14 Tagen wird sie glänzend schwarz. Der Saft ist beynahe schwarz und glänzend. Ihr Fleisch ist sodann zerfliessend und schwarzroth: der Saft beynahe schwarz und stark färbend. Der Geschmak ist Anfangs sehr sauer, bey der höchsten Reife aber wird er zwar weniger sauer und angenehm, jedoch behält eine merkliche Säure immer die Oberhand. Sie zeichnet sich durch einen kurzen Stiel aus. — Der Baum wird nie groß: hat hängendes Holz, nach seiner Art, wenn man ihn nicht beschneidet, (so aber um Johannis geschehen muß,) und das kleine Sauerkirschblatt. Der Werth der Kirsche bestehet in der frühen Reife; ist aber auch zum Einmachen sehr gut.

55) Die doppelte Weichsel.

Eine sehr vortrefliche ziemlich grosse Weichsel, von Form fast kugelrund, und nur schwach auf den Seiten eingezogen. Auf einer derselben findet man da, wo sonst die Nath ist, nur einen etwas abweichenden hellern Farbenstreif und unten ein ganz kleines Stempelgrübchen. Der Stiel ist zart, und etwas lang, und sizt in einer flachen Aushöhlung. Die Farbe der Haut ist schwarzroth, bey starker Reife schwarz. Das Fleisch ist weich, zart: hat einen rothen säuerlichsüssen überaus delikaten Saft und ächten Weichselgeschmak. Der Stein ist sehr klein. Die Kirsche reift im lezten Drittel des Junius. Sie taugt auch treflich zum Troknen. — Der Baum hat ein kleines saures Blatt: wächst stark als Sauerkirsche, sezzet sehr vieles Tragholz an und ist sehr fruchtbar. Auf Süß gepfropft wird die Frucht am delikatesten.

56) Die doppelte Natt.

Sie gehört zu den grösten Kirschen. Ihre Gestalt ist nicht ganz rund, sondern auf beyden Seiten etwas breit gedrukt, und verlängert sich etwas nach der Spizze. Der Stiel ist meistens krumm gebogen. Die Farbe der Haut ist schwarzbraun, wird aber nie ganz schwarz. Das Fleisch ist sehr roth und zerfliessend; der Saft häufig: der Geschmak erhaben. Der Stein

hat

hat ein scharfes Spizchen. — Der Baum wird nie gros; hat hängendes Holz und das kleine Sauerkirschenblatt: trägt selten voll. Die Kirsche aber ist eine der schönsten und delikatesten, von einem sehr gewürzhaften Geschmak und hat den Vortheil einer frühen Reife. Von der Zeit an, da sie sich färbt, muß sie wenigstens noch 14 Tage hängen bleiben, ehe sie ihre Vollkommenheit erreicht.

57) **Die Kirsche von der Natt.** Kers van der Natt.

Sie ist nicht sehr groß, rund und schwarzroth. Die Stiele sind dünne und gewöhnlich 2 Zoll lang, hängen aber sehr von der Witterung ab, so wie auch die Form der Früchte. Bey nassen Jahren werden die Stiele weit kürzer und dikker, die Früchte grösser und fallen von ihrer Zirkelrunde in das Breitgedrukte, daß man sie fast nicht mehr kennt: am Wohlgeschmak aber verlieren sie sehr, und diese sonst so gewürzhafte Weichsel wird herbe. Außer dem aber hat sie ein weiches, sehr delikates Fleisch und vielen gewürzhaften, säuerlichen Saft. Nur muß man sie wohl zeitig werden lassen. — Der Baum macht viele schwache Triebe, wovon die untern Zweige sich nach der Erde senken.

58) **Die neue Englische Kirsche. Eigentlich die Englische Weichsel.**

Sie gehört zu den großen Kirschen, und ist eine von den frühen. Sie ist fast ganz rund, und nur sehr wenig auf einer Seite platt, auch etwas hökkerig. Der Stiel ist kurz und grün. Ihre Farbe ist dunkelroth und nähert sich dem Schwarzen. Das Fleisch ist auch dunkelroth und zerfließend: der Saft häufig und sehr färbend: der Geschmak Anfangs sehr sauer, bey vollkommener Reife aber sehr angenehm säuerlich und erhaben. Sie fängt sich schon an zu färben in der Mitte des Junius, wird aber erst in der ersten Hälfte des Julius reif, und hält sich 3 volle Wochen am Baum. — Der Baum wird nicht groß: hat hängendes Holz: das kleine Sauerkirschen-Blatt, und trägt alle Jahr sehr voll. - Man kann sie zu den besten Kirschen zählen, man muß sie aber auch wohl zeitig werden lassen.

59) **Die Ostheimer Kirsche. Die Ostheimer Weichsel. Die Fränkische Wucherkirsche.**

Diese in allem Betracht schäzbare und ökonomische Kirsche stammt aus Italien, und ist gegen die Mitte des jüngstverflossenen Jahrhundertes von einem Feldarzt mitgebracht und zuerst zu Ostheim in Franken am Rhöngebürge als seiner Vaterstadt ange-

angepflanzet worden. — Sie ist von stark mittelmäßiger Größe: schwarzroth: rund: hat einen etwas langen Stiel: ein zartes Fleisch von pikantem angenehmen Weichselgeschmak: einen stark färbenden Saft von etwas vorstechender Säure, und ist sowohl zum frischen Genuß, als vornehmlich zum Troknen für Gesunde und Kranke vortreflich. Sie reift gewöhnlich gegen Ende des Julius. — Der Baum ist zwergartig und zeichnet sich vor allen Kirschen aus. Er wird ein großer Busch, und als solcher außerordentlich fruchtbar bis an die Erde. Das Blatt ist etwas länglich, dunkelgrün, beugt sich rinneförmig zusammen, ist stumpf gezahnt, und hat einen kurzen dunkelrothen Stiel. Seine Fortpflanzung ist sehr leicht. Außerdem, daß er häufige Wurzelsprossen treibt, welche man im Herbst oder Frühjahr aushebt und verpflanzet, beugt man im Herbst oder Frühjahr die Seitenzweige um den Busch in gemachte Löcher, und bedekt sie mit Erde, da sie denn häufige Wurzeln ziehen, und werden alsdenn, wenn sie 2 Jahre sich bewurzelt haben, abgelöset, und verpflanzet. — Die Anlage einer Ostheimer Kirschenplantage, die sehr einträglich ist, und an manchen entbehrlichen Berg taugt, wenn es auch eine kiesigte Anhöhe wäre, ja die ihr Lieblingsboden ist, oder ein Neubruch, wird also gemacht: man sezzet die bewurzelten Zweige und Stämmchen von 2 bis 3, 4 Fuß hoch in Reihen, die 7 Fuß weit von einander entfernt sind, wie Weinstökke 5 bis 6 Fuß von einander, ist aber der Boden gut, noch weiter: behakket sie alljährlich, wie Weinberge, und hält sie von Unkraut rein. Alle 6 Jahre wird entweder das alte Holz ausgehauen, um den vielen Sprößlingen neben herum Luft zu machen, und dadurch den Busch zu verjüngen, wodurch die Früchte größer und besser werden, als wenn das alte Holz daran bleibt, und die Wurzeln sich dadurch immer verstärken: oder man rottet nach 7 höchstens 8 Jahren das ganze Stük um, und bepflanzet es ganz von Neuem mit den jungen bewurzelten Ausschlägen, das die vorzüglichste Art ihrer Fortpflanzung bleibt. Will man sich aber nicht durch gänzliche Umrottung seiner Kirschenplantage auf 1 oder 2 Jahre völlig aller Kirschenärnte berauben, so theilt man seine Kirschenanlage in mehrere Quartiere ein und rottet nöthigenfalls eins ums andere zur neuen Bepflanzung um. — Ein Stük Landes von einem Morgen groß Rheinl., das zumal an Bergen oft unbenuzt liegen bleibt, kann sich als eine solche Kirschenplantage jährlich als ein Kapital von 1000 Gulden und mehr verinteressiren. — Diese Zwergkirschenstämme lassen sich zwar auch unter der Scheere halten, und zu Hekken ziehen, sie tragen aber dann wenig Früchte, und treiben stark ins Holz. Am vortheilhaftesten ist ihr Anbau, wenn man sie ungestört aufwachsen läßt, und

und den Boden in jedem Frühjahr gut behakt; und zwar, so solle man absichtlich keinen fetten Boden dazu erwählen, da sie nur allzustark treiben und leicht den Gummifluß bekommen; aber auch bey dem geringen oder schlechten Boden muß man es an Cultur, an Umhakkung desselben und am Verjüngen der Sträucher, wenn sie nachlassen, nicht fehlen lassen.

60) Die grosse Nonnenkirsche.

Diese Weichsel ist von mittlerer Grösse. Ihre Form ist rund, auf beyden Seiten etwas breit, mit seichten Furchen, wovon jedoch die eine meistens merklicher ist, unten mit einem Stempelgrübchen. Die Stiele sind von 1 1/2 bis 2 Zoll Länge, grün und gegen die Sonne etwas braunröthlich und stehet in einer geraumigen Aushöhlung. Die Farbe der Haut ist schwarzbraun, in den Furchen aber heller: Das Fleisch und der Saft dunkelroth färbend, weich und saftreich. Der Geschmak ist sauersüßlich, bey einem guten Jahr aber vorzüglich. Der Stein ist klein, außerordentlich breit, und bleibt beym Essen gern am Stiel. Sie reift in der Mitte des Julius und unterscheidet sich von denen mit ihr zugleich reifenden Weichseln durch das Gefurchte, durch den mehr süßlichen Geschmak und den kleinen breitlichen Stein, der sehr fest am Stiel sizt. — Der Baum wird mittelmäßig stark, und macht eine sehr durchsichtige Krone, die ziemlich in die Höhe gehet. Die Sommertriebe sind dünne und kurz, rein von Punkten und grüngelb. Das Blatt ist länglich, schmal und dünne: der Blattstiel kurz und etwas braunroth gefärbt.

61) Die Erfurter Augustkirsche. Von den Thüringern nur die Augustkirsche genannt.

Diese sehr gute und brauchbare Weichsel gehöret zu den kleinen Kirschen. Sie ist fast ganz rund. Ihre Farbe ist glänzend schwarz: das Fleisch sehr dunkelroth und zerfliessend: der Saft häufig und sehr färbend. Der Geschmak ist zwar süßer als bey der gemeinen Sauerkirsche, aber die Säure sticht merklich hervor. Der Stein ist sehr klein. Sie reift in der Mitte des Augusts und hält sich lange am Baum. — Der Baum macht eine schöne Krone und hat das kleine Sauerkirschblatt; trägt auch häufig, und sizzen fast alle Kirschen einzeln an den Zweigen.

62) Die Jerusalemskirsche.

Eine schöne, ziemlich grosse Weichsel, die 1 Zoll hoch und noch eine Linie breiter ist. Ihre Nath ist kaum merklich, und am Stempelgrübchen ist sie zugewölbt. Hinten ist sie rund. Der

Stiel ist sehr lang, und enthält die Höhe der Kirsche dreymal. Die Farbe der Kirsche, wenn sie recht reif ist, ist dunkelroth und glänzend. Das Fleisch ist lokker und enthält vielen Saft: die Farbe desselben ist hellroth: der Saft säuerlichsüß und erquikkend. Der Stein ist groß, löset sich aber leicht vom Fleische ab. Ihre Reife fällt gegen Ende Juli. — Der Baum ist ziemlich stark, die Krone macht eine Kugel. Haupt- und Nebenäste sezzen sich in Gabeln an. Die Zweige sind dünn, aber nicht übrig lang, im sechsten Jahr nach der Veredlung sind sie mehr stehend, als hängend. Das Tragholz wechselt unordentlich mit einander ab. Die Sommertriebe aber werden ziemlich lang, und sind von mittelmässiger Stärke. Das Blatt gehört zu den kleinen. Es ist dunkelgrün, etwas lang, aber schmal, jedoch spizziger am Stiele, als gegen den Ausgang, wo es nur in eine scharfe Spizze abfällt. Auf dem Rande, ist es gezahnt. Der Blattstiel ist roth gefärbt.

63) Die Erdweichsel. Essigsaure Zwergweichsel. Zwergkirsche. Niedriger Canadischer Kirschbaum. Cerasus pumila Canadensis. Cerisier nain à feuilles de Saul. Ragouminier. Nega. Minel.

Dieser kleine Kirschenstrauch, der höchstens 4 Fuß Höhe erreicht, stammt aus Canada: (wiewohl auch Botaniker versichern, daß sich derselbe auch in Teutschland wild vorfinde, und hätte also diese unsrige Erdweichsel nur Aehnlichkeit mit ihrer Canadischen Schwester.) Er trägt eine wahre Weichselkirsche, die klein ist, hellroth mit röthlichem Saft und ist sehr sauer. Doch wenn man die Früchte recht lang hängen läßt, so werden sie fast schwarz, und die Säure verlieret von ihrer Herbigkeit. Der Stiel ist mittelmäßig lang. Der Stein ist sehr länglich, fast an beyden Enden spiz. Sie zeitigt im Julius und August. — Die untern Zweige dieses kleinen Zwergen, welche sich ganz bey der Erden halten, wo sie neue Wurzeln treiben und sich dadurch vermehren, haben eine sehr glatte Rinde, die ins Röthliche fällt. Die Blumen kommen an den Seiten der Zweige heraus: 2, 3 bis 4 an jeglichem Gelenk. Sie haben wegen dem weiten Auseinanderstehen der kleinen schmalen schmuzzigweißen Blumenblättchen viele Aehnlichkeit mit den Schleenblüthen. — Man kann sie leicht durch Einlegung der Zweige in die Erde im Herbst oder zeitlich im Frühjahr, fortpflanzen; oder durch das Aussäen der Kerne, oder auch durchs Pfropfen auf Süße oder Saure und Mahaleb-Kirschenstämmchen.

64) Die

64) Die schwarze Forellenkirsche.

Dieses ist eine große, aber ziemlich saure Weichsel, die hauptsächlich nur zum Troknen ist, da sie für Kranke einen kühlenden Trank giebt. — Sie ist ziemlich rund, jedoch etwas weniges platt gedrukt, auch etwas länger als breit. Sie gehört zu den großen Kirschen. Ihre Farbe ist schwarzroth, und wird zulezt fast ganz schwarz. Das Fleisch ist sehr roth und zerfließend. Der Saft häufig und stark färbend. Der Geschmak sehr sauer, und wird nur im höchsten Grade der Reife etwas milder. Der Stiel ist lang, hat aber da, wo er am Holz sizt, noch einen Absaz, ein Auge und ein Blatt. Sie reift zu Anfang des Augusts, und hält sich am Baum bis zu Ende des Monats. Der Baum wird nie groß, hat hängend Holz, und das kleine Sauerkirschenblatt. Die Kirsche ist ziemlich bekannt; und vorzüglich zum ökonomischen Gebrauch, daher sie auch sehr verdient, häufig angepflanzt zu werden. Gemeiniglich nennt man sie in Obersachsen die Lothkirsche.

65) Die Lothkirsche. Die saure Lothkirsche.

Diese Sauerkirsche ist sehr groß: fast ganz rund und nur auf einer Seite etwas platt gedrukt. Die Farbe ihrer Haut ist schwarzroth: der Stiel lang und hat da, wo er am Holze sizt, noch einen Absaz und daran ein Auge, aber kein Blatt. Das Fleisch ist weich und sehr roth: der Saft häufig, aber sehr sauer. Die Kirsche reift Anfang Augusts, und hält sich am Baume bis Ende des Monats. — Der Baum hat gerade stehendes, nicht hängendes Holz, und das kleine Sauerkirschenblatt, und wird nie groß. Er bringt aber selten Früchte, wie sich wenigstens an jungen Bäumen zeiget; kann aber bey mehrern Jahren fruchtbarer seyn.

66) Die Brüsseler Braune. Brüsselsche Bruyne. Nordamarelle im Brandenburgischen genannt.

Es ist eine mittelmäßig große, (bey jungen Bäumen oft große,) kugelrunde, dunkelbraune und glänzende Kirsche, mit langem Stiel, der oft 2 Blättchen hat, und einem Stempelgrübchen. Sie ist sehr saftig und von einem angenehmen Weichselgeschmak. Die Vorzüge des Geschmaks aber beschränken sich, besonders bey dieser Sorte, sehr auf gute Witterung, und wenn sie vor ihrer Reife von Schlossen getroffen wird, so bekommen sie Flekken und Narben bis auf den Stein. Soll aber die Kirsche zum Genuß recht gut seyn, so muß man sie lange genug am Baum hängen lassen. Sie färbet sich bald roth, wie die rothe Maykirsche, und giebt den Anschein, als wäre sie zeitig;

zeitig; sie hat aber alsdann noch eine sehr strenge Säure. Sie kann noch mehrere Wochen am Baum bleiben, und wenn sie dunkelbraun ist, so findet man sie recht gut. Sie dienet auch alsdann zum Troknen sehr wohl. Ihr Stein ist klein. — Der Baum macht schlanke hängende Reiser, und die Tragaugen an dem ältern Holz verlieren sich sehr bald, daß der Baum inwendig nakkend wird. Wenn man ihn daher am Spalier ziehen will, so muß er klüglich und mit dem Sommerschnitt behandelt werden. Auch hat diese Sorte das Ueble, daß sie durch Stürme nach der Blüthezeit leicht zum Gummifluß gereizt wird, wodurch viele dürre Zweige entstehen. Uebrigens ist der Baum sehr fruchtbar und trägt gleich im zweyten Jahr.

67) Die Holländische Kirsche. Die Holländische späte Weichsel.

Diese Weichsel gehört zu den größten. Sie ist fast rund, doch auf den Seiten etwas weniges breit gedrukt. Auf einer Seite hat sie eine merkliche Nath, die etwas heller von Farbe ist. Der Stiel ist sehr lang, und hat keinen Absaz, wo er am Holz sizt, wie einige dieser Klasse. Die Farbe der Haut ist braunroth. Das Fleisch ist weich, zerfließend und sehr roth: der Saft häufig, sehr färbend, und der Geschmak sauer. Sie reift in der ersten Hälfte des Augusts und kann bis in Sept. am Baum bleiben. — Der Baum wird nie groß: hat das kleine Sauerkirschenblatt und trägt sehr voll. Er blühet spät und seine Blüthe ist vorzüglich groß und ganz geöffnet. Er hat mit andern seiner Brüder gemein, daß sich die Tragaugen an dem ältern Holz früh verlieren, und dadurch die Zweige kahl werden. Sie blühen nur an den einjährigen, höchstens zweyjährigen Zweigen. — Diese Weichsel unterscheidet sich von andern ihr ähnlichen durch einen kleinen Stein, weicheres Fleisch, längern Stiel und spätere Reife.

§. 13.

† Irreguläre dieser Klasse.

68) Die Bouquetweichsel.

Es finden sich an der Blüthe dieser Spielart — außer den gewöhnlichen Kirschenblüthen von 5 Blumenblättern — mehrere von 6, 7, 8, 9 und 10, ja einige von 15, Blättern. Mehrere theilen sich doppelt, wenige sich dreyfach, d. i. der Stiel der aus der Knospe kommt, ist breitlicher als rund, und endiget sich mit 2, selten 3 Blüthen, die ganz dichte neben einander stehen, so daß sich die berührenden Blumenblätter in die

Höhe

Höhe heben; bey andern theilen sich diese breitlichen Stiele etwas über ihre Hälfte in 2 Stiele mit Blüthen. Bey diesen, und den, wo die Blüthen so gepreßt neben einander stehen, sind in jeder Blüthe die Befruchtungswerkzeuge vorhanden. Die gewöhnlichen Blüthen mit 5 Blättern haben nur 1 Stempel, die mit mehreren Blättern haben 2, 3, selten 4 Stempel. Es sezzen sich oft auch gedoppelte und dreyfache Weichseln auf einem gemeinsamen Stiele an, die aber wieder abfallen. Einfache Früchte erhalten sich eher. Die Stiele sind sehr steif, ganz gerade, und sizzen ganz flach auf der Weichsel. Diese gehört zu den kleinsten. Ihre Form ist rund, unten etwas platt, mit einem Grübchen. Die Farbe ist dunkel schwarzroth: Das Fleisch und der Saft dunkelroth, und von saurem herben Geschmak. — Blos der Blütheneigenheit wegen, und weil sie die einzige Bouquetkirsche mit färbendem Saft ist, (ob sich gleich bey dieser nie so viele Früchte an einem gemeinsamen Stiele ansezzen, als bey der Bouquetkirsche,) ist sie doch der Aufnahme in einer weitläuftigen Kirschensammlung würdig.

§. 14.

B. Mit nicht färbendem Saft, hellrother fast durchsichtiger Haut.

a) Mit dem großen Sauerkirschenblatt und stehenden Zweigen. (Glaskirschen.)

69) Voglers Swolse.

Diese Glaskirsche ist groß, angenehm süßsäuerlich, und wahrscheinlich die früheste dieser Klasse. — Der Baum hat in seinem Gewächs das Eigene, daß sich in dem ersten und zweyten Jahr nach der Veredlung die Zweige fächerartig ansezzen, wie die schwarze Maulbeere thut, und sich selten zur runden Krone bildet. — Zum Spalierzug auf den Herzstamm ist er also sehr geschikt.

70) Die bleichrothe Glaskirsche. Cerisier à gros fruits rouge pâle.

Sie gehört unter die von stark mittlerer Größe, und ist rund, aber breitgedrukt, von Handkäsform, breiter als hoch: mit einem tiefen Stempelgrübchen und ganz ausgespannter Nath. Die Haut ist sehr fein, hell durchsichtig als bey irgend einer Glaskirsche, daß die Fibern des Fleisches in lauter Zellen durchscheinen. Ihre Farbe ist Anfangs ihrer Zeitigung, da sie

auch

Ihre Farbe ist, wie gewöhnlich bey den Glaskirschen, anfänglich ganz hell und durchsichtig, dann gehet sie in Ponçeau über. Das Fleisch ist weiß, weich, und sehr saftig. Bey der höchsten Reife nimmt der Saft eine schwache kaum merkliche Röthe an. Im Geschmak hat diese Glaskirsche viel Schärfe, die aber nichts weniger als unangenehm ist, und sehr erfrischend. Der Stein ist groß, rund, und an den Kanten bleibt Fleisch sizzen. Ihre Reifzeit ist nach der Mitte des Julius. — Der Baum hängt sich nicht sehr voll. Die Blätter verlieren bey ältern Bäumen merklich von ihrer Größe.

§. 15.

b). Mit dem kleinen Sauerkirschenblatt, und dünnen meist hängenden Zweigen. (Amarellen.)

75) Die frühe königliche Amarelle. Royale hative. Duc de May,

Diese schäzbare Kirsche ist von den ansehnlich großen, besonders bey günstigen Jahren, und eine von den frühesten ihrer Klasse. Ihre Form ist rund, an beyden Enden platt, vorzüglich am Stiel, und auf den Seiten etwas breit gedrükt. Bey einigen findet sich auf der einen Seite eine schwache Furche, bey allen aber ein Stempelgrübchen. Die Farbe der Haut ist anfänglich fast durchsichtig, glänzend hellroth, bey mehrerer Reife aber gehet sie in ponçeau über. Die Stiele sind grün, bey recht reifen Früchten nehmen sie etwas Röthliches an. Ihre Länge ist sehr ungleich, von einem bis zu anderthalb Zoll, und stehen in einer tiefen weitschweifigen Höhle. Das Fleisch ist weiß, weich, hat feine Fasern, ist sehr saftig und von einem angenehmen säuerlichen mit etwas Süße gemischten Geschmak. Der Saft ist zwar eigentlich weiß, bey der höchsten Reife aber nimmt er etwas Röthe an, wie dies mehrern Amarellen eigen ist. Der Stein ist klein, rund, und nur etwas breit. Er läßt sich bey ganz reifen Früchten oft, und bey solchen, die es noch nicht sind, immer mit dem Stiele herausziehen. Sie reift Mitte Junius. — Der Baum ist sehr fruchtbar, und als Glaskirschenbaum betrachtet stark. Die Sommertriebe sind lang und ziemlich stark. Das Blatt ist hellgrün, länglich und gegen den Stiel schmäler, als gegen die Spizze. — Die Sorte ist schon ihrer Tragbarkeit wegen zu empfehlen, und noch mehr deswegen, weil sich die Früchte bey ungünstiger nasser Witterung zur Zeit der Reife noch lange auf dem Baum erhalten, ehe sie zu faulen

faulen anfangen. In Ermanglung von Weichseln ist diese Amarelle auch zu den Kirschenkuchen sehr brauchbar.

76) Die frühzeitige Amarelle.

Ihre Grösse ist mittelmäßig: die Form rundlich, gegen den Stiel mehr platt, als unten, auf beyden Seiten nur wenig breitlich; nicht bey allen ist auf der einen Seite eine flache Furche merkbar; alle aber haben unten oder vielmehr etwas seitwärts ein kleines Grübchen. Die Farbe der Haut ist glänzend hellroth. Der Stiel ist gegen anderthalb Zoll lang, ziemlich stark, auf der einen Seite etwas röthlich angelaufen und sizt in einer stark ausgeschweiften Höhle. Das Fleisch ist weiß, weich, voll Saft und von saurem — nur mit wenig Süße — gemischtem Geschmak. — Der Stein ist eben nicht groß, mehr breit, als rund, hänget fest mit dem Stiele zusammen, und an den Kanten bleibt gerne Fleisch hängen. — Von der frühen königlichen Amarelle unterscheidet sie sich durch spätere Reife und mehr Säure, auch sind die Bäume stärker belaubt und bezweigt; und von der späten Amarelle durch etwas frühere Reife, mehrere Größe, dikkern Stiel; auch ist die Form von leztern runder, und der Geschmak hat ein wenig bittere Beymischung.

77) Die Soodamarelle. Von den Thüringern gewöhnlich die rothe Soodkirsche genannt.

Ihre Größe ist mittelmäßig, fast klein: ihre Form rundlich: auf den Seiten — doch merklicher auf der einen — etwas breit: an der Spizze mehr platt gedrukt als am Stiel, mit einem schwachen Grübchen. Die Farbe der Haut hat nicht das Helle, wie andere Amarellen, sondern ein trübes ponçeau; doch ist da, wo andere Kirschen die Furche haben, die hier nicht bemerkbar ist, die Farbe etwas lichter. Die Stiele sind von sehr ungleicher Länge, von 1 bis zu 2 Zoll, ziemlich stark, grün und nur selten findet man an einem bräunliche Flekken. Sie sizzen in einer flachen glatten Höhlung und oft hängen diese Amarellen zu 2 und 3 beysammen. Das Fleisch und der Saft ist trübgelblich, und lezterer hat beym Ausdrukken etwas Röthliches. Das Fleisch ist sehr zerfließend, der Saft häufig, doch etwas herbe, das sich auch bey starker Reife nicht ganz verlieret, so daß der Geschmak nicht besonders anziehend ist. Der Stein ist klein, breitlich, löset sich ziemlich leicht vom Fleisch, und sizt nicht — wie sonst meist bey dieser Klasse gewöhnlich — fest am Stiel. Sie reift Ende Jul. — Von der mit ihr zugleich reifenden späten Amarelle unterscheidet sie sich durch eine trübere Farbe der Haut und des Fleisches, und durch mehr Säure.

78) Die späte Amarelle.

Sie gehört zu den mittelmäßig großen. Gewöhnlich hat sie an beyden Seiten etwas plattgedruktes; wenn aber vor der Reifezeit Regen und denn beym Zeitigen Wärme und günstige Witterung einfällt, so wird sie runder und nimmt an Größe zu. Auf der einen Seite findet sich meistens eine schwache Furche und diese Seite ist auch etwas eingezogen oder breitgedrukt. Wo die Furche endet, — meistens mehr nach der Seite, als ganz unten, — findet sich ein ganz kleines flaches Grübchen. Die Farbe der Haut ist bey voller Reife fast ponçeau, bleibt aber doch helle und glasartig. Die Stiele sind sich in der Länge sehr ungleich, die Aushöhlung, in welcher sie sitzen, ist flach. Das Fleisch ist zwar weiß, der ausgedrukte Saft aber nimmt bey der höchsten Reife einen röthlichen Schimmer an. Das Hervorstechende im Geschmak ist Säure, die aber nicht unangenehm ist. Vor der wahren Reifezeit hat sie eine merkliche Bitterkeit, welche sich nach und nach bis auf das kaum Merkliche verlieret. Der Stein ist mittelmäßig groß, löst sich gut, und nur an den Kanten bleibt Fleisch sitzen, und läßt sich bey höchster Reife nur selten aus der Frucht herausziehen. Sie reift Anfangs August. — Der Baum wächset häufig wild, und pflanzet sich durch Wurzelausläufer fort.

§. 16.

† Irreguläre oder abweichende Kirschen dieser Klasse.

79) Die Bouquetkirsche. Die Hekkirsche. Traubenamarelle. Amarellenbaum mit mehreren Früchten auf dem nämlichen Stiel, oder mit einem Bouquet von Kirschen. Cerisier à Bouquet.

Ein artiges Gewächs, da auf einem einzigen Stiel, der nicht aus mehreren Stielen zusammengewachsen, mehrere und oft 5 vollkommene Kirschen, bey älteren etwa sechsjährigen Bäumen aber bis zu 8 ja 10 Kirschen beysammen wachsen, davon jede ihren besondern Kern hat. Sie sind an Größe öfters ungleich, und viele mißrathen auch und werden unvollkommen. Die Blüthe folgt nach und nach, daher auch die Zeitigung der Kirschen auf einander folgend ist. Sie fängt gegen Ende des

Junius

Junius an. Die vollkommene Reife der Frucht ist, wenn bey dem Genuß der Stein nicht mehr am Stiel hängen bleibt. Alsdann ist sie auch als Glaskirsche recht gut und erfrischend; und kann man sie nicht eher beurtheilen, als wenn sie diese ihre vollkommene Reife hat. Ihre Säure ist dann gar nicht zu stark, sondern gelinde und sehr angenehm, und ist in der That eine nicht zu verachtende Sorte. Ueberdas ist ihre Fruchtbarkeit ausserordentlich. Der ganze Baum macht sich voll Fruchtaugen. Der Baum wird nicht groß, macht dünne hängende Zweige, kleine und hellgrüne Blätter. — Wenn man die Blüthe betrachtet, so kann man schon abzählen, wie viel Kirschen ansezzen werden; so viel nämlich Stempel vorhanden sind, so viel Kirschen sezzen an, wenn es übrigens gelingt.

80) Amarelle mit halbgefüllter Blüthe. Cerisier à fleur semi-double *).

Ihre Blüthe macht eine doppelte Krone. Die Frucht davon ist klein, rund, auf einer Seite etwas plattgedrukt. Die Haut ist hellroth und in der höchsten Reife wird sie etwas dunkler. Der Stiel ist ansehnlich lang. Das Fleisch ist weiß und zart: der Saft häufig und ziemlich angenehm. Oefters hat die Blume 2 Stempeln, und wachsen daher 2 Kirschen auf einem gemeinschaftlichen Stiel, deßwegen sie auch bisweilen mit der Bouquetkirsche verwechselt wird. — Der Baum läßt sich auf Süß und Sauer veredlen.

81) Amarellenbaum mit dikgefüllter Blüthe. Cerisier à fleur double.

Der Baum ist in seiner Blüthe eine Pracht der Natur. Eine jede Blüthe, die sehr häufig sind, gleichet ganz einer reinen schneeweißen Ranunkel. Aber bey ungünstiger, naßkalter und stürmischer Witterung zur Blüthezeit leiden die Knospen dieser sich spät entfaltenden Spielart so sehr, daß die meisten ohne aufzublühen abfallen. Sie trägt übrigens nie Frucht, weil anstatt des Stempels in der Mitte 2 oder 3 grüne Blättchen stehen. — Der Baum schlägt auf Süß und Sauer gut an.

*) Diese Amarelle hat noch mehrere Namen. In Ober- und Niedersachsen heißt sie Glaskirsche mit doppelter oder gefüllter Blüthe: Glaskirsche mit halbgefüllter Blüthe: die gedoppelte Glaskirsche oder Amarelle. An vielen Orten heißt sie die Zwillingskirsche, weil sie öfters 2 Früchte an einem Stiel liefert.

82) Die Allerheiligenkirsche. Stets blühende Amarelle. Monatsamarelle. St. Martins-Amarelle. Cerisier tardif oder de la Toussaint. In Brüssel: Cerisier pleurant.

Es ist dieses eine mittelmäßig große etwas plattgedrukte Amarellenkirsche. Ihre Höhe hat 7 Linien, ihre Breite 8, und die Dikke ist ihrer Höhe gleich. Auf der einen etwas breiten Seite läuft eine zarte Linie, oder sehr seichte Furche, vom Stiel herabwärts bis zum entgegengesezten Ende, und endiget sich am Blüthenpünktchen, das sich in einer kleinen Vertiefung befindet. Der Stiel steht in einer flachen Vertiefung, ist dünne, und lang. Die Farbe der Kirsche ist, wenn sie noch nicht vollkommen reif ist, hellroth, wenn sie aber ganz reif ist, dunkel ponçeau. Sie hat eine sehr zarte Schale und ein überaus zartes Fleisch, so daß, wenn man sie gegen das Licht hält, sie beynahe durchsichtig zu seyn scheint. Das Fleisch enthält vielen säuerlichen, angenehmen, anziehenden Saft. Der Stein ist mehr lang, als breit. Die Frucht hat wenig Fleisch, weil der Stein im Verhältniß gegen sie ziemlich groß ist. — Der Baum hat die besondere Eigenschaft, daß seine Blüthenknospen nicht, wie bey andern Kirschen, nach Johannis für das andere Jahr gebildet werden, sondern sie treiben aus denen erst im Frühjahr erwachsenen Sommertrieben. Deswegen fängt er erst gegen Johannis an zu blühen, und geschiehet auch daher, daß gar oft die Pfropfreiser noch blühen. Wenn er nun im Junius zu blühen angefangen hat, so liefert er im August, September und October immer reife Kirschen bis Allerheiligen. Man findet daher immer Blüthen, oder grüne und reife Kirschen an seinen Zweigen, von denen einige Zwillinge sind, oder doppelt auf einem Stiele stehen. Wenn auch ihr Genuß dem Gaumen nicht so angenehm seyn sollte, als der Genuß mancher andern ist, so belustiget doch der Baum, an dem man immer das eine, oder das andere findet. — Der Baum hat schwache und herabhängende Zweige. Die Sommertriebe sind sehr dünne und kurz und hellbraun. Die Krone ist sehr sperrigt gewachsen, und bildet so ziemlich eine Kugel. Die Blätter sind dunkelgrün, sehr klein und niedlich, und haben ihre größte Breite in der Mitte der Länge, von da sie sowohl gegen den Stiel, als gegen den Ausgang gemach abnehmen, und sich fast auf einerley Weise spizzig endigen. Der Rand ist scharf und fein gezahnt. Der Stiel des Blatts ist gelb, dünne und kurz.

§. 17.

§. 17.

Kirschensorten mit Römischen Zahlen,

welche man unter den Vorstehenden nicht hat aufnehmen wollen, weil sie noch nicht ganz genau haben untersucht werden können, ob theils deren Beschreibung von ein oder dem andern Pomologen vollkommen richtig und vollständig: theils ob es nicht etwa noch Identitäten von den schon beschriebenen Sorten seyen: theils haben einige noch nicht, oder noch nicht wiederholt, getragen, um sie ganz zu berichtigen, oder sie zu vergleichen, ob man sie richtig erhalten habe. — Sie sind auch so viel möglich nach der Reifefolge geordnet.

Zur Klasse
I. A. a.

LXXXIII.) Die Maulbeerkirsche aus Paris.

Diese Kirsche ist mehr als von mittlerer Größe. Sie reift spät und hat im Geschmak eine Beymischung von Säure, die man bey keiner andern dieser Klasse findet. — Ob der Name richtig ist, kann man nicht verbürgen.

Zur Klasse
I. A. b.

LXXXIV.) Garderopse Kers.

Eine gute Varietät dieser Kirschenart, von den kleinen. Ihre Form ist am Stiele schmal, auf beyden Seiten platt gedrukt, und nach der Spizze zu länglich. Ihre Farbe ist sehr schwarz. Auf der einen Seite hat sie eine merkliche Nath. Das Fleisch ist sehr hart und dunkelroth: der Saft stark färbend und angenehm. Sie reift gegen Ende des Julius.

LXXXV.) Die schwarzbraune Knorpelkirsche.

Sie ist von mittelmäßiger Größe. Ihrer Gestalt nach ist sie am Stiele breit und auf beyden Seiten sehr platt gedrukt, lauft spiz zu und ist überall hökkerig. Die Farbe ist dunkelroth, das sich dem Schwarzen nähert. Genau betrachtet aber ist sie mit zweyerley Roth gestrichelt. Das Fleisch ist sehr hart und hellroth. Der Saft ist nicht stark färbend: die Haut besonders zäh vor andern, (daher sie nebst andern ihrer Spielarten von vielen auch Lederkirschen genennt werden.) Sie reift Anfangs August und hält sich lange am Baum.

* Bey der Art schwarzer, brauner und rother Knorpelkirschen ist zu bemerken, daß es deren viel Spielarten giebt, kleinere und größere, mit hartem und weicherem Fleisch, von bitterlichem Beygeschmak, oder mehr süßen rc. wozu Clima, Stand, Boden und Witterung vieles beyträgt. In einer Gegend

Gegend bleibt z. B. die Knorpelk. roth, da sie in einer andern schwarz, dort kleiner, da grösser wird. In diesem Boden hat sie härteres, in jenem weicheres Fleisch: in diesem bitterlichen Beygeschmak, in jenem nicht ꝛc. Nicht zu gedenken, daß diese und jene rothe, braune Herzkirsche würde schwarz werden, wenn man sie zu ihrer vollkommenen Zeitigung gelangen ließe, oder die Jahreswitterung günstiger und wärmer gewesen wäre. — Was die so genannten braunen Knorpelkirschen betrifft, so müssen sie, genau betrachtet, roth gesprengt und getupft seyn: im Nichtfall werden sie schwarz.

LXXXVI.) Die grosse späte schwarze Knorpelkirsche.

Diese Sorte ist besonders vortreflich. — Die Kirsche ist glänzend schwarz: am Stiel dik, und auf beyden Seiten etwas platt gedrukt, an der Spizze aber rund abgestumpft. Sie hat ein hartes und sehr dunkelrothes Fleisch, häufigen und sehr färbenden Saft und einen süßen und angenehmen Geschmak. Sie reift im Anfang August und unterscheidet sich von der grossen schwarzen Knorpelkirsche No. 17. vorzüglich durch ihre spätere Reife. — Wenn sie überreif wird, oder mehrere Tage Regen bekommt, so wird sie am Stiele lokker, daß man die Kirschen vom Baume abschütteln kann. — Der Baum wird groß und volltragend.

LXXXVII.) Die Doctorkirsche mit hartem Fleisch. Doctor Knorpel K.

Dieses ist eine ganz andere als jene Süßweichsel No. 51. und man belegt in manchen Baumschulen noch mehrere Süßkirschen mit dem dem Namen Doctorkirsche. — Diese gehört zu den grossen: ist fast schwarz, am Stiele dik und nur wenig auf einer Seite platt gedrukt und an der Spizze abgerundet. Ihr Fleisch ist hart und hellroth: der Saft häufig, süß und angenehm, und färbet nur wenig. Ihr Stiel ist dünne und lang, und reift erst in der Mitte August.

Zur Klasse
I. B. b.

LXXXVIII.) Die grosse rothmelirte Birnsteinherzkirsche.

Sie ist eine der frühesten, und wohl die früheste dieser Klasse und von ansehnlicher Grösse.

LXXXVIX.) Die runde marmorirte Süßkirsche mit festem Fleisch.

Sie ist eine schöne grosse Kirsche, die mehr rund, als herzförmig ist, mit einem tiefen Einschnitt vom Stiel nach dem

Blüthe-

Blüthepunkt auf der einen Seite. Der Stiel ist noch einmal so lang als die Kirsche, und stehet in einer geraumigen Vertiefung. Die Haut ist auf der Sonnenseite sanft roth auf einem weißlichgelben Grund, auf der andern Seite weiß, und dazwischen roth punktirt. Das Fleisch ist weiß, zart und sehr hell durchsichtig: der Saft erquikkend süß. Der Stein ist rund und hat eine sehr breite Kante. Ihre Reifezeit ist Ende Juli, und ist viel Folgerkirsche, hält sich auch abgenommen vor andern gut. — Der Baum macht ein starkes Gewächs und hat ein langes Blatt, das sich spiz endigt, und nach dem Blattstiel zu verlängert anläuft. Die Zahnung ist tief, scharf und nach der Spizze laufend mit verdoppelten Einkerbungen.

LXXXX.) Die holländische große Prinzessinkirsche. Groote Princes.

Sie ist eine der vorzüglichsten und größten Kirsche dieser Klasse, die aus Holland gekommen ist. Es ist richtig, was Otto von Münchhausen von der Groote Princes sagt, daß sie sehr groß, und ihr Fleisch so hart sey, daß es beym Zerschneiden keinen Saft verliere.

Zur Klasse
II. A. a.

LXXXXI.) Die Königsweichsel. Cerise royale.

Eine sehr vortrefliche und ansehnliche große Süßweichsel, mehr platt als rund und gegen die Seiten ausgedehnt. Sie ist bey guter Reife dunkelroth: hat ein zartes weiches Fleisch, voll angenehmen, süßsäuerlichen, erhabenen Safts, der hellroth färbet. Der Stein ist rund und etwas platt. Ihre Reifezeit ist gewöhnlich Anfang Julius. — Der Baum von mittlerer Stärke, ist sehr tragbar und liefert auch bey Mißjahren seine Früchte. Bey viel Regen faulen sie zwar gerne auf dem Baum; aber wie es bey den Weichseln der Fall ist, so sind sie auch dann noch angenehm zu essen und zum Troknen gut, wenn nur die Fäulniß nicht allzustark ist. Das Blatt ist hellgrün, lang: gegen den Stiel so spizzig zulaufend, als gegen den Ausgang und scharf gezahnt.

LXXXXII.) Die wahre Englische Weichsel.

Sie gehört zu den größten Kirschen, und ist fast ganz rund: braunroth: hat einen langen Stiel: sehr schmelzendes Fleisch, mit häufigem hellrothen Saft von angenehmen süßen Saft, fast ohne alle Säure. Der Stein hängt fest am Stiel. Sie reift in der Hälfte des Julius. — Der Baum wird nicht groß, hat das große, den Herzkirschblättern ähnliche Blatt. Er trägt nicht häufig, und treibt im Frühjahr seine Knospen am allerspätesten aus.

LXXXXIII.)

LXXXXIII.) Die Spannische Weichsel.

Eine von den besten Süßweichseln. Sie ist stark mittelmäßig groß: rundlich: hat eine zarte Linie zur Nath auf der innern Seite, die etwas platt gedrukt ist. Unten hat sie einen Stempelpunkt. Ihre Farbe ist dunkelbraun, fast schwarz. Der Stiel ist lang, und nicht sehr dünn, und sizt etwas vertieft. Das Fleisch ist zart, voll edlen Saftes, der bey seiner Weichselsäure viel Süßigkeit hat und einen angenehmen Geschmak. Sie reift Mitte Jul. und gegen Jacobi. — Der Baum hat das grosse Sauerkirschblatt, und wird nicht groß, aber sehr fruchtbar.

LXXXXIV.) Die herzförmige Weichsel.

Eine ansehnlich grosse, vollkommen herzförmige und zwar lang herzförmige Süßweichsel. Auf der Seite, wo die Nath ist, ist sie sehr platt gedrukt, und bestehet die Nath in einem sehr zarten Einschnitt, der auf das Stempelgrübchen und dessen Punkt zulauft; die andere Seite aber ist gewölbet. Der Stiel ist lang und am vierten Theil der Länge hat er ein Knie, nach Art verschiedener Sauerweichseln, und hat meist kleine Afterblättchen. Er sizt in einer tiefen stark ausgewölbten Höhlung. Die Haut ist glänzend schwarzroth: das Fleisch und der Saft sehr dunkelroth, angenehm süßsäuerlich und von treflichem Geschmak. Der Stein ist herzförmig. Sie reift im lezten Drittel des Julius, und ist eine sehr gute Kirsche.

LXXXXV.) Die holländische grosse Weichsel. Coulard.

Eine sehr grosse platt gedrukte Kirsche mit einem langen Stiel, der in einer starken Vertiefung stehet. Sie ist fast schwarz und eine vortrefliche Frucht, die voll süßen und angenehmen pikanten Safts ist. Der Stein ist rund und etwas groß. In der Zeitigung ist sie eine der spätesten ihrer Klasse. — Der Baum wird groß und sezt zwar viele Blüthen an. Schade aber, daß er wenig Früchte behält. Bey den Blüthen ragt der Stempel über die Staubfäden hervor.

Zur Klasse
II. A. b.

LXXXXVI.) Die schwarze neue Sauerkirsche.

Sie ist von mittlerer Größe: ganz rund: sehr schwarz und glänzend. Das Fleisch ist sehr roth und ziemlich fest: der Saft nicht gar häufig und zwar sehr sauer, aber doch noch angenehm und besonders zum ökonomischen Gebrauch und getroknet für Kranke sehr gut. Sie reift mit der gemeinen Sauerkirsche und der Baum hat hängendes Holz und das kleine Sauerkirschenblatt.

LXXXVII.) Die Kirchheimer Kirsche.

Eine aus dem Samen entstandene sehr gute Weichsel, die zu Kirchheim im Erfurtischen stark angepflanzt ist. — Sie ist ganz rund, hat einen dünnen, mittelmäßig langen Stiel, der sich nur wenig in die Kirsche eindrukt: eine sehr dünne Haut, die bey der völligen Reife schwarz ist. Der Saft ist in Menge vorhanden und schwarzroth. Der Geschmak ist anziehend säuerlichsüß: der Stein klein und stumpfspizzig. Sie reift Ende Juli. — Der Baum ist wohl der größeste unter dem Sauerkirschgeschlecht und trägt sehr reichlich. Er pflanzt sich durch seine Wurzelschosse ächt fort, und hat die Eigenheit, daß die Blüthe sehr spät und erst bey schon ziemlich voller Belaubung erfolgt.

LXXXVIII.) Die Pyramiden-Weichsel.

Sie ist ansehnlich groß: sehr länglich rund und dunkelbraun. Ihr Fleisch ist etwas fest: voller Saft und von angenehmen stark sauren Geschmak. Sie gehört zu den vorzüglichen spätern Weichseln.

LXXXXIX.) Die Leopoldskirsche.

Sie gehört zu den großen Kirschen: ist fast ganz rund, doch aber auf der einen Seite etwas platt gedrukt: dunkel schwarzroth und fast ganz schwarz. Das Fleisch ist dunkelroth und zerfliesend: der Saft häufig und von sehr angenehmen Geschmak, wobey aber doch die Säure sehr vorsticht, die sich jedoch bey der höchsten Reife sehr verliert. Sie reift Mitte Julius und hält sich länger als 14 Tage am Baum. — Der Baum hat hängendes Holz und das kleine Sauerkirschenblatt.

* Man legt mehrern Kirschen den Namen Leopoldskirsche bey, besonders auch einer großen, runden schwarzrothen Weichsel, die viel Säure hat und sehr gut zum Troknen ist, reift aber Mitte August, und hat einen langen starken Stiel.

C.) Die Heidelberger Kirsche.

Eine sehr delikate, schwarze, kleine Weichsel, mit einem ganz kurzen Stiel, deren Reifezeit Anfangs Sept. ist. — Der Baum hat kleine dunkelgrüne Blätter.

CI.) Die Aurischotte.

Woher der sonderbare Name, ist unbekannt. — Es ist eine Weichsel von mittelmäßiger Größe: dunkelroth und hat eine fast unmerkliche Nath und ein sehr kleines Stempelgrübchen mit einem grauen Punkt. Der Stiel ist nicht dik: mittelmäßig lang und stehet in einer mäßigen Vertiefung. Das Fleisch und der Saft ist nicht stark roth, und hat eine vorstechende Säure. Der Stein ist klein, rund und hat ein Spizchen. Die Kirsche reift Anfangs August.

Zur Klasse
II. B. a. = Die Frühe Zwerg-Weichsel III. Heft No 5

CII.) Die frühe Glaskirsche.

Diese edle Kirsche wird in ihrer höchsten Reife ziemlich dunkelroth, und hat einen kurzen, Zoll langen Stiel, daran der Stein fest hält. Das Fleisch hat einen angenehmen und gewürzhaften Geschmak. — Der Baum hat das große Sauerkirschblatt: lange und starke Sommerschosse, daran die Augen weit von einander abstehen. Die Blüthe ist groß und weiß. Die Kirsche schält sich sogleich sehr groß aus der Blüthe und erhält nach 3, 4 Tagen darauf schon die Größe einer Zukkererbse und wird sichtbar größer. In kalter Lage wird sie schon um Johannis reif. Der Baum trägt sehr voll.

CIII.) Die Pohlnische Glaskirsche.

Dieses ist eine runde, mittelmäßig große, sehr gute Glaskirsche, die einen süßen und angenehmen Saft hat, und gegen die Hälfte Jul. reift. — Der Baum wächst ziemlich stark, ist fruchtbar, und pflanzt sich in der Bukowine und in den Pohlnischen Wäldern aus dem Samen fort.

CIV.) Die Schöne von Choissy. Belle de Choissy.

Eine vortrefliche Glaskirsche aus Frankreich, die ansehnlich groß ist, von Farbe blaßroth: hat einen kleinen Stein und einen sehr angenehmen süßsäuerlichen Geschmak. — Der Baum zeichnet sich vor allen aus durch sein großes starkgeripptes Blatt, das dem zahmen Kastanienblatt sehr ähnlichet.

§. 18.

Einige den Kirschen etwas ähnliche Bäume, die zwar eigentlich gar nicht zum Kirschengeschlecht gehören, aber wegen verschiedenem Nuzzen gepflanzt zu werden verdienen.

CV.) Die bittere Steinkirsche. Die Mahalebkirsche. Prunus Padus Mahaleb.

Diese ist ein zwergartiges Gewächs, das nicht über 6 Fuß hoch wächst, dessen Aeste jedoch gerade aufgehen und die eine graue und glatte Rinde haben. Sein Holz ist gelbbräunlich und riecht anfangs stark und angenehm. Seine Früchte sind schwarze Beeren, die Kirschen gleichen, platt und unten eyrund sind: ihr Geschmak ist bitter und der Saft purpurroth und stark färbend: der Kern aber bitter und wohlriechend: sie werden daher sowohl wegen der Farbe, als auch zu Mittheilung eines angenehmen Geruchs, in die Liqueure gethan. Hauptsächlich aber ist der Baum zu Bepfropfung mit Kirschen zu Zwergbäumen in

den

den Baumschulen zu nuzzen, da er alle Kirschenarten annimmt. — Der Baum pflanzt sich leicht entweder durch Wurzeltriebe, oder durch den Samen oder durch Pfropfen fort. In der Schweiz und in verschiedenen Wäldern Teutschlands wächst er wild, und nimmt mit jedem schlechten auch steinigtem Grund vorlieb.

CVI.) Die Virginische Traubelkirsche. Prunus Padus Virginiana Linn.

Der Baum verdient besonders wegen seinem treflichen Holz fortgepflanzt, und wenigstens an Wegen, Waldungen und andern bequemen Plätzen erzogen zu werden, da sein Holz zum Verarbeiten eins der schönsten und besten ist, und außer den Farben- und Mahagonyhölzern ihm wenige gleich kommen. Zugleich dienen auch seine Früchte zu mancherley ökonomischem Gebrauch.

Der Baum erreicht eine Höhe von 30 bis 40 Fuß und eine Stärke von 2 Fuß im Durchschnitt. Sein Holz ist fest, bey starken Stämmen gelbbraun, sehr fein, häufig gemasert und nimmt eine überaus schöne Politur an, und wird auch von Würmern nicht angegriffen. Seine Blätter sind nicht breit, glänzend und stark gezahnt. Die Blüthe, welche bey uns gegen den 10. Junius, öfters Anfangs desselben hervorbricht, ist zwitterartig, weiß, von angenehmem Geruch, und sizt an 2 bis 3 Zoll langen Trauben.

Die Frucht ist eine kleine, runde, glänzend schwarze Kirsche, oder vielmehr Beere, einer schwarzen Johannisbeere ähnlich, die einen fast runden Stein hat, Anfang Octobers reift, und bitterlich ist. Man kann sie eben so, wie die Mahaleb nuzzen, und einen guten Geist davon brennen, oder wenn man sie frisch in Brandewein legt, so geben sie einen schönen rothen Liqueur. — Der Baum wird durch den Samen oder die Kerne fortgepflanzt.

§. 19.

Folge der Kirschen-Reife im Jahr 1800.

* Die Zahlen beziehen sich ganz auf die Ordnung, wie sie nach vorstehender Klassifikation und jede Klasse nach ihrer Reife auf einander folgte. — In jenem Jahr eilte die Reifefolge; bey gewöhnlichen Jahren dürfte sich dieselbe mehr auseinander ziehen. — Einige Sorten haben in jenem Jahr nicht getragen. Doch mag hier ihre richtige Stelle nicht verfehlet seyn.

1800. May.	I. A. a	I. A. b	I. B. a	I. B. b	I. C. a	II. A. a	II. A. b	II. B. a	II. B. b
28			18						
30	1								

I. A. a.	I. A. b	I. B. a	I. B. b.	I. C. a	II. A. a.	II. A. b	II. B. a	II. B. b
					41 42	53		
		19 20 21 22						
2 3 4 6					43 44 45			
						54		
7 8	14	23	30		46			75
9 10	15					56 57		
11	16							79
		24 25	LXXXVIII				69	
LXXXIII		26 27				59	CI	
12			31	38	48	60 61 68	72	76 80
	17		32 33		49 50 51			
			LXXXX 35					77 78
			36 nicht ganz zeitig.	39	LXXXXV		73	
		29 noch nicht ganz zeitig						

Zehn-

Zehntes Kapitel.

D. Vom Pflaumenbaum.

§. 1.

Naturgeschichte und Beschreibung des Pflaumenbaums.

Daß das wärmere Asien das Vaterland des edlen Pflaumenbaums sey, giebt schon der lateinische Name Prunus zu erkennen, der von dem asiatischen Wort Prounaon herstammet. Besonders scheinet seine Abkunft aus Algota oder Gura zu seyn, dem berühmten Thal Cölesyriens, Asiens schönste Provinz, worin Damaskus die Hauptstadt war; denn Theophrastus thut Meldung von vielen Pflaumenbäumen, die in der fruchtbaren Ebene Syriens und Damasko wuchsen, und Europa empfieng vor Alters von daher getroknete Pflaumen. Von Syrien kam dieser Baum nach Griechenland, wo er lange bekannt war, ehe er von den Römern in Italien angepflanzt worden, welches erst geschahe, nachdem ihnen Griechenland zinsbar war. Zu den Plinius Zeiten waren schon ziemlich Sorten Pflaumen in Italien, und zählte er derselben dreyßig. Bey den Teutschen war dieser Baum vor etlichen 100 Jahren noch nicht sehr gemein. Was die gemeinsten, iedoch nuzbarsten Sorten derselben, nemlich die Zwetschen (Prunus domestica) betrifft, so waren zwar deren zu Anfang des 16ten Jahrhunderts z. B. in den Gegenden des Nekkarstroms anzutreffen, jedoch als eine große Seltenheit. Gegen das Ende des 17ten Jahrhunderts brachten einige Wirtembergische Landskinder, welche venetianische Soldaten in Morea waren, Zwetschenkerne mit, und wurden von derselbigen Zeit an daselbst und in andern Gegenden gemein. Unser Klima ist auch dem Pflaumenbaum so gemäß, daß er nicht anders gedeihet, als ob

er

er in Teutschland zu Hause wäre, und sich sogar viele Sorten durch den Samen in ihrer Art frotpflanzen, welches bey anderem Obst nicht leicht statt findet. —

Es ist aber der Pflaumenbaum nach seiner botanischen Beschreibung eine Art (Species) von derjenigen Pflanzengattung (Genus), welcher Linne den Namen Prunus beygelegt, zu welchem derselbe auch den Kirschen- und Abrikosenbaum geordnet hat, und gehöret er in die erste Ordnung der zwölften Klasse, die er Icosandria Monogynia nennet, und diejenigen Pflanzen in sich begreifet, welche 20 bis 30 dem Kelche der Blume einverleibte Staubfäden und nur einen Staubweg haben. Ohngeachtet seiner vielen Sorten oder Spielarten (Varietas) deren man über 200 zählen könnte, macht er nur eine Pflanzenart aus, welche er also beschreibt: Prunus (domestica) pedunculis subsolitariis, foliis lanceolato-ovatis convolutis, ramis muticis; d. i. Prunus mit oft einzelnen Blumenstielen, lanzeteyförmigen zusammengerollten Blättern und unbewehrten Aesten, dessen Blumen weiß und fünfblättrig sind, auf welche entweder runde oder längliche einen Stein und Kern einschließende Früchte folgen, die in Ansehung ihrer vielfältig unterschiedenen Form, Größe, Farbe und Beschaffenheit viele Verschiedenheit haben und theils schwarz, gelb, roth, blau, grün, mit Staub oder Duft meist bedekt, theils glänzend sind und vom Julius bis Ende Sept. eine nach der andern zur Reife kommen.

Zum Pflaumengeschlecht gehöret auch die Schlee, der Schleendorn; Schwarzdorn, Prunus spinosa L. Prunus sylvestris. Sie macht eine eigene Gattung aus und verdient allerdings unter die Beschreibung derselben aufgenommen zu werden, da sie zumal in der Oekonomie, und vorzüglich ihre größere Sorten, sehr nüzlich sind. — Linne giebt ihre Unterscheidungszeichen also an: Prunus pedunculis solitariis,

tariis, foliis lanceolatis glabris, ramis spinosis: Pr. mit einzelnen Blumenstielen: lanzetförmigen, glatten Blättern und stachlichten Aesten. — Es ist ein Strauch, welcher allenthalben in Europa auf sonnichten Hügeln wild wächset, und fürnehmlich zu Hekken wie der Weißdorn ꝛc gepflanzet wird. Man kann ihn wohl auch mit etwas Fleiß und Mühe zu einem hochstämmigen Baum ziehen, aber er bleibt dennoch immer schwächer und dünner, als die andern Pflaumenbäume seines Geschlechts. Seine Wurzeln breiten sich weit aus. Sein Holz ist sehr hart und zähe, und die Rinde glatt und schwärzlicht: die Blätter glatt, lanzetförmig und fein gezahnt. Seine weiße Blumen zeigen sich im April und May in ungeheurer Menge. Seine Früchte sind rund, klein, schwarz, mit einem blaulichten Staube belegt. Das Fleisch ist saftig, grün, sehr sauer und zusammenziehend. Ihre Zeitigung ist spat im Herbst, und wenn sie vom Frost gedrukt sind und taig geworden, so kann man sie frisch geniessen. Sie sind aber sonst zu verschiedenem ökonomischen Gebrauch sehr tauglich. Sie machen einen treflichen Cyder, wenn man sie frisch gemahlen oder gemahlen und gedörret unter den gährenden Obstwein thut. Sie geben auch einen guten Brandewein. Die Blüthe ist als ein Trank zur Blutreinigung ꝛc. sehr bekannt. Die Früchte dienen auch zum Einmachen, vornehmlich die große blaue Schlee No. 53.

Der Pflaumenbaum verträgt kein kaltes Klima, sondern thut nur im gemäßigten gut, und in einem etwas südlichen wird seine Frucht am delikatesten. Man muß daher seinem Stand eine warme Lage geben, denn je wärmer er stehet, desto vortreflicher ist seine Frucht. — Er kommt auch in allerley Erdreich fort, wenn es nur mittelmäßig ist, und weder zu trokken noch zu naß: allein in fettem Erdreich, in guter schwarzer Gewächserde werden seine Früchte viel größer und schöner. Er gehöret zu den ganz mittelmäßigen Bäumen,

Bäumen, die eine mäßig ausgebreitete Krone bilden, und ihre Aeste ziemlich gerade in die Höhe treiben, die gewöhnlich nur gegen 20 Fuß beträgt, daher auch diese Art Bäume beym Versezzen in den Obstgarten mit 20 Fuß Entfernung von einander genug Abstand haben. Sein austretender Saft gerinnet auch, wie überhaupt bey dem Steinobst, zu einem Gummi oder Harz, und ziehet bey harten Beschädigungen den Brand leicht nach sich, doch mehr dem Kirschenbaum und am gefährlichsten dem Abrikosen- und Pfirschenbaum.

Der Pflaumenbaum ist sehr bald tragbar und bringt seine Früchte nicht nur am jungen Holz, sondern auch an den sogenannten Fruchtträgern, die sich an den 3, 4 und mehrjährigen Zweigen hervorthun. Er ist ein überaus wirthschaftlicher Obstbaum, und seine Früchte sind von ausgebreitetem Nuzzen und Gebrauch; frisch und getroknet, für Gesunde und Kranke, und der Ueberfluß dienet unter andern auch zum Brennen des vortreflichsten Brandeweins. Es zeichnen sich im wirthschaftlichen Nuzzen vornehmlich die gewöhnlichen Zwetschen und die gelben Mirabellen aus. Zum frischen Genuß sind diejenigen Pflaumen die besten, die ein saftiges süßes, nicht allzu wässeriges Fleisch und dünne Haut haben. Ueber das Vorurtheil, als ob die Pflaumen die Ruhr verursachen könnten, ist man heut zu Tage bey einer vernüftigern Arzneykunde weit hinaus.

§. 2.

Fortpflanzung und Erziehung der Pflaumenbäume.

Viele Pflaumensorten pflanzen sich zwar durch ihren Samen oder Kerne in ihrer Art fort, wie besonders die Zwetschen, die Damaszenerpflaumen, Reneklоden, Perdrigon ꝛc., zumal wenn wenn sie nicht nur verpflanzet und versezzet, sondern auch ihre erstern Triebe an der Krone etliche Jahre weggeschnitten und ihre Aeste so lange aus neuen Sommerschossen erzogen werden, bis sich keine Stacheln mehr zeigen; allein die Früchte

Früchte werden dennoch grösser, schöner und schmakhafter, wenn die Bäume durch Pfropfen, Okuliren und Kopuliren veredelt werden, und man kommt dadurch eher zum Ziel und zu einem schönern Baum.

Was das Beschneiden der Aeste bey Versezzung der jungen Pflaumenbäume betrifft, so dürfen sie eben so wenig verschont werden, als die Kernobstbäume, da sich bey noch jungen Pflaumenbäumen der Saft noch nicht so verdikket, daß er die Gummiflußkrankheit verursachet. Ein kluger Gärtner richtet sich indessen nach der Beschaffenheit der Wurzeln, und je reicher diese ist, desto weniger verstuzzet er die Aeste, wenn sie gut und wohlstehend sind.

Junge Pflaumenstämmchen, welche im Herbst oder Winter oder im Frühjahr in die Baumschule zur Veredlung mit Pflaumen, Pfirschen, Abrikosen, Mandeln rc. verpflanzet werden, können um Jacobi eben dieses Jahrs auf das schlafende Auge entweder in das alte Holz oder in die Sommertriebe okuliret, oder im Herbst und den Winter hindurch kopuliret werden, wodurch man sehr bald zu Bäumen kommt. Dabey sind folgende Regeln zu merken: 1.) Frühe Pflaumenarten muß man auf Frühpflaumen okuliren, damit die Frucht auch wieder zu ihrer Zeit reife, und man überhaupt nach obigen Bemerkungen ihre homogenen Säfte und Holzfasern beabsichte. 2.) Mit dem Okuliren auf Frühpflaumen muß man nicht die Zeit übergehen, wann diese Früchte gewöhnlich zeitigen. Denn zu dieser Zeit gehet schon der Saft zurük und die Rinde am alten Holz oder im Schäftchen löset sich nicht mehr.

§. 3.

Von der Klassifikation der Pflaumensorten und Schema derselben.

Auf die abgeschmakte Eintheilung der Franzosen in Prunes (die sich nicht vom Stein lösen), und in Mirabelles (die einen vom Fleisch ablösigen Stein enthalten), ist gar keine Rüksicht zu nehmen. — Ueberhaupt haben

wir auch in diesem Fach noch wenig Aufklärung. Auch hier bey den Pflaumen sollte, wie bey den Pfirschen, eine botanisch-systematische Eintheilung nach ihrer Verwandtschaft unter einander nach den Beobachtungen ihrer Blüthen, ihres Holzes, Wuchses ꝛc. statt haben, und darnach ihre richtige Charakteristik aufgestellet werden. Hauptsächlich dadurch wird der Wissenschaft gedienet und aufgeholfen: bloße Abbildungen und zerstreute Sammlungen der Obstsorten leisten nicht die Hälfte. Allein dergleichen Beobachtungen erfordern viele Mühe und Aufmerksamkeit und mehr, als einen Sammler und geschikten Mahler. — Bis indessen Zeit und Umstände diese Bemühungen ersprießlicher begünstigen, mag den Obstfreunden zur Uebersicht folgende Eintheilung einstweilen genügen:

Schema der Klassifikation der Pflaumenarten.

A. Zwetschen und zwetschenartige Pflaumen.
B. Damaszenerpflaumen.
C. Mirabellen.
D. Diapré. Spanische Herzpflaumen.
E. Perdrigon. Italienische Pflaumen von rundlicher Gestalt.

§. 4.

A. Beschreibung der verschiedenen Sorten Zwetschen, oder zwetschenartiger Pflaumen.

Die Zwetschen machen zwar für sich oder in Ansehung der Frucht keine beträchtliche Abweichung, noch besondere Art von Pflaumen aus: aber in ihrem Holz, im Wuchs, Blüthe ꝛc. unterscheiden sie sich sehr merklich von den Damaszener und andern Pflaumen. Die Zwetschenbäume sind von gröbern Holzfasern, machen ein wilderes Gewächs, bekommen auch gepfropt Dorne oder Stacheln in ihrer Jugend, und ihre Sommertriebe sind glätter, und nicht so fein wollig und sammetartig anzufühlen, als die andern Pflaumen. Die aus ihren Kernen erzogenen Wildlinge dienen auch durchaus nicht

zu Grundstämmen für Pfirschen, Mandeln und viele feine Pflaumensorten (ausgenommen zu Abrikosen sind sie dienlicher als die feinen Pflaumen); denn obschon die Pflaumengrundstämme denen auf sie veredelten Obstsorten einen stärkern Trieb und Wachsthum geben, als die Zwetschenwildlinge, so sind doch dieser leztern Holzfasern, jener feinern Sorten nicht homogen.

Hieher gehören:

1) Die Zwetsche. Prunus domestica. In Sachsen gewöhnlich die Pflaume genannt: in der Lausiz und andern Provinzen, die Ungarische Pflaume: am Rhein, Mayn und Nekkar aber Zwetsche.

Diese trefliche und nüzliche Pflaumenfrucht ist allgemein, auch bey den Landleuten so bekannt, daß sie fast keiner Beschreibung bedarf. Sie ist vortreflich zum Frischessen, getroknet für Gesunde und Kranke: frisch zum Schmoren: zum Muß oder Honigkochen; und giebt einen vortreflichen Brandewein, der dem Kirschengeist gleichkommt, und dem Arak wenig nachgiebt. — Ihre Gestalt ist eyförmig: ihre Größe sehr verschieden nach dem Verhältniß des Erdreichs, worin sie erwächset. Auf veredelten Bäumen und in fettem Boden wird sie öfters so groß, als ein kleines Hühnerey: ihre Farbe schwarzblau mit einem violetten Staub bedekt: das Fleisch grünlichgelb, oft goldgelb, von zarten Fasern, welche die Zunge nicht inkommodiren: saftig, nicht wässerig: süß und von einem recht erhabenen vortreflichen Geschmak. Der Stein löset sich allermeist vom Fleisch, zumal bey Früchten von veredelten Bäumen; aber bey unveredelten ist er meistentheils am Fleisch angewachsen. Sie reift um und nach Michaelis, und dauret bis zum November.

* Die Zwetsche ist eine von denjenigen Pflaumensorten, die nach allen Merkmalen der Geschichte am ersten in Teutschland angepflanzet worden.

2) Die Dattelzwetsche. Dattelpflaume. Ungarische Zwetsche. Frühzwetsche. Hier auch die Zukkerzwetsche genannt. Prune Datte. Prune d'Autriche.

Groß: lang: von besonderer Gestalt: spindelförmig: gegen den Stiel dünne, und weiter hin dikke: hat mehr Röthe unter dem blauen Staub, als die edle Zwetsche: das Fleisch

gelb, etwas fest, süß und von gutem Geschmak, hat aber nicht das Erhabene, als die ächte Zwetsche: der Stein löset sich vom Fleisch: reift schon gegen Ende des Julius. — Diese Pflaume taugt nur zum frischen Genuß. Im Kochen macht sie sich sauer, ob sie schon frisch süß ist. — Der Baum macht ein starkes Gewächs von heftigem Trieb.

* Du Hamel hat diese Sorte ganz unrichtig beschrieben.

3) Die grüne Zwetsche. Die selbstwachsende grüne Pflaume.

Sie hat die Natur der Zwetsche oder blauen Hauspflaume, daß sie sich aus dem Kern fortpflanzet, und hat auch ihre Gestalt, nur daß sie etwas kleiner und von grasgrüner Farbe ist. Ihr Saft ist sehr häufig und überaus süß, und reift früher als die blaue Zwetsche.

4) Die Damaszener Zwetsche von Maugeron. Damas de Maugeron.

Eine Zwetschenart im Wuchs des Baums. — Die Frucht ist groß, fast rund, mit einer ganz seichten Rinne, welche die Pflaume etwas ungleich theilt: hell violet, oder ins Lakroth fallendes Violblau, mit sehr kleinen fahlen Punkten oder Goldtüpfchen besezt und blau bestäubt. Das Fleisch ist härtlich, gelbgrün, gezukkert und von angenehmem Geschmak und ablösigem Stein. — Eine recht gute Pflaume, reif Anfang Septembers.

5) Die blaue Eyerpflaume. Grose Zwetsche: von Einigen die grose Ungarische Zwetsche, auch Frühzwetsche genannt.

Sie hat die Gestalt und den Stein der Zwetsche, ist aber sehr groß und meist wie Hühnereyer: nicht so dunkelschwarz, sondern etwas röthlich unter dem blauen Staub: das Fleisch grünlichgelb mit vielem Saft, der zwar süß ist, aber die blaue Haut hat starke Säure, wenn sie beym Genuß stark gekauet wird. Sie ist nicht so schmakhaft, als die veredelte Zwetsche, und dient auch nicht zum Troknen und Kochen; hat jedoch das Verdienst, daß sie früh, Anfang Augusts reifet, und übrigens nicht zu verachten ist, und vorzüglich wird, wenn sie eine recht warme Lage und guten Boden hat.

6) Die blaue Kaiserpflaume. Die Prinzessinpflaume. Die Flandrische Pflaume. Imperiale violette. Prune de Princesse.

Das Laub ist zwetschenartig, und ist sie auch gut auf Zwetschen zu veredlen; macht braunrothes glattes Holz. — Die

Frucht

Frucht ist groß, rundlich, mit einer starken Nath, die ungleich theilt: mit einem violetten Staub. Unter demselben ist sie schwarzroth, mit goldenen Punkten besäet: viele mit rauhen Flekken. Das Fleisch ist glasig, grünlich gelb, wohlgeschmak, wie eine gute Zwetsche, mit der sie im Fleisch sehr überein kommt, und vor ihr den Vorzug hat, daß sie bey der stärksten Zeitigung nicht weich wird, sondern hart bleibt, und daher für die meisten Obstfreunde angenehm ist. Der Stein ist klein, spitzig, wie ein Zwetschenstein und liegt im Fleisch in einer sehr weiten Höhlung: reift Mitte Augusts.

7) Die gelbe Eyerpflaume. Die Franzosen nennen sie Dame-Aubert, auch Grosse-Luissante; die Engländer: Mogul Plum. Wentworth. Bonum magnum.

Die größte unter allen Pflaumen, und der Riese unter dem Pflaumengeschlecht, die meisten sind wie starke Hühnereyer: manche auch größer. Es hat aber mit dieser Sorte eine besondere Bewandniß, woraus sich das so ungleiche Urtheil der alten und neuern Pomologen über diese köstliche Obstfrucht — wenn man sie ächt besizt — erklären läßt. Es giebt nemlich eine gleichsam so zu nennende wilde Art der gelben Eyerpflaume, welche der ächten guten Art in allem, in Baum, Blatt, Gestalt und Farbe der Frucht ganz ähnlich, aber im Fleisch und Saft der Frucht himmelweit unterschieden ist. Die wilde Art (die sich auch durch den Stein fortpflanzen läßt, die andern aber nicht), hat sich dem Augenschein und Beschreibung nach allermeist ausgebreitet, weil sie so häufig durch die Kerne fortgepflanzet und von diesen ausgearteten zum Theil wieder gepfropfet und fortgepflanzet worden; die ächte Art aber war selten, und wurde wenigstens nicht leicht bekannt. Daher Du Hammel von ihr sagt: ihr Saft sey fade und die Pflaumen nur in Compoten erträglich. Miller: „Sie sey nicht wohl roh zu essen." Selbst der Verfasser besaß über 30 Jahre diese wilde Art, bis er seit etlichen Jahren zu der ächten wahren gelben Eypflaume gekommen ist. Und diese ist eine der herrlichsten und delikatesten Tafelfrüchte, und um so schäzbarer, da sie die größte unter den Pflaumen ist, und einen herrlichen Anblik gewähret. Besonders diese gute gelbe Eyerpflaume, das wahre Bonum magnum hat meist die Größe eines Puteneyes, eines sogenannten welschen Huhns oder Calecutischen Henne. Sie mißt 3 Zoll, ja oft 4 Zoll in der Länge und 2 Zoll 5 Linien in ihrer Breite, und mehrentheils eben so viel in ihrer Dikke, wenn sie 3 Zoll lang ist; und wenn sie

4 Zoll in der Länge hat, so ist sie 3 Zoll dik. Ihre gröste Breite hat sie in der Mitte, von da sie nach dem Stiel zu eben so abgerundet zuläuft, wie nach dem entgegengesezten Ende. Vom Stiel bis zum andern Ende läuft eine breite, aber nicht sehr tiefe Furche, die nach und nach ganz flach daselbst ausläuft, und hier sieht man kaum das Pünktchen, wo die Blüthe gesessen hat. Der Stiel ist 13 Linien lang, ziemlich stark und fleischig, an Farbe gelbgrün, befindet sich in einer geräumigen Vertiefung, und hält mit feinen Fibern, die aus ihm bis zum Steine hingehen, und daselbst fest gewachsen sind, die Pflaume ziemlich fest. Die Farbe ist in ihrer völligen Reife wachsgelb. Die Schale ist dünne, aber etwas zähe, so daß sie sich auch abziehen läßt, auch mit weißem Duft überzogen. Unter derselben sieht man viele weiße zarte Pünktchen hervorschimmern; auch sieht man hie und da auf derselben einige größere von grauer und braunrother Farbe. Das Fleisch ist zart und etwas härtlich, der Saft reichlich und von einem angenehmen süßen Geschmake, so daß ihr keine der besten Pflaumen vorkommt. Das Fleisch löset sich gut vom Stein und hängt nur bisweilen auf der Kante fest. Der Stein ist lang und hat gegen den Stiel eine längere Spizze, am andern Ende ist er etwas stumpfer oder abgerundet. Er misset in der Länge 1 Zoll 4 Linien und in der Breite 10 Linien. Diese Pflaume wird Ende Augusts, oder mit dem Anfang des Septembers am Baum nach und nach reif. — Der Baum hat einen lebhaften Wuchs. Die Haupt- und Nebenäste sezzen sich gerne nach einander und in Gabeln an, und gehen in ziemlich spizzigen Winkeln in die Höhe. Die Zweige sind lang und ziemlich steif. Die Sommertriebe sind lang und stark, und haben auf der Winterseite eine grasegrüne, auf der Sommerseite aber braunrothe schmuzzige Farbe. Die Krone ist zwar ziemlich mit Aesten besezt, aber doch sehr durchsichtig. Das Blatt ist hellgrün und groß. Die größte Breite fällt etwas unter die Mitte der Hälfte seiner Länge nach dem Stiele zu. Gegen denselben rundet es sich kurz, aber nahe am Stiel etwas spizzig. Nach dem Ausgang dehnt es sich länger und läuft in eine ziemlich scharfe Spizze aus. Auf dem Rande ist es stumpf gezahnt. Das Blatt ist dik und siehet wie gekrümpelt aus.

8) Die rothe Eyerpflaume. Die Zyprische Pflaume. Rothe Masche. Das rothe Osterey. Rothe Marunke. Prune de Chypre.

Dieses ist eine große, schöne und in die Augen fallende Frucht, und hat die Gestalt eines Hühnereyes, von welchen

sie

sie auch den Namen hat, nur daß sie etwas gedrukter ist. In ihrer Höhe mißt sie 2 Zoll 4 Linien und ihre Breite 2 Linien weniger. Die vom Stiel herablaufende Furche ist nicht sehr merklich, aber sie ist an dieser Stelle etwas breit. Der Punkt, wo unten die Blüthe gesessen hat, ist auch, wenn sie ganz reif ist, sehr merklich. Der Stiel scheint etwas hineingestekt zu seyn, und ist einen guten Zoll lang. Sie hat eine rothe Farbe, aber an manchen Stellen und auch da, wo sie am röthesten ist, blikt eine etwas verblichene gelbe Farbe hervor. Ueberall hat sie viele rothe Punkte und größtentheils scheint das Rothe aus diesen Punkten zusammenfließend. Die Haut ist etwas dikke: das Fleisch derb, und läßt sich beynahe wie das Fleisch einer Butterbirne schneiden; der Stein löset sich sehr gut vom Fleisch ab, ist sehr klein nach Verhältniß der Frucht, und hat eine ganz andere Gestalt, als die Pflaume; denn er ist dikke und rundlich. Die Pflaume hat ziemlich vielen Saft, der für den Liebhaber viel Angenehmes hat. Sie zeitigt zu Ende des Augusts, auch Anfangs September und dauert 14 Tage bis 3 Wochen. — Der Baum trägt gut und macht einen ziemlich starken Stamm, wie sein ganzer Wuchs frech und voll ist. Die Sommertriebe sind lang und stark. Die Krone hoch, rund, aber nicht überall mit Aesten ausgefüllt. Das Blatt ist dunkelgrün, dik, eyrund, endiget sich eben so abgerundet am Ausgange, wie nach dem Stiele zu.

9) **Die gesprenkelte Pflaume. Die Hahnenhode. Rognon de Coq.**

Eine nicht große, runde Pflaume mit kaum merklicher Furche: hellroth, mit etwas wenigem violetten Staub, mit vielen Punkten besäet, auf der Schattenseite grüngelblich, viele aber ganz roth. Das Fleisch ist zart, saftig, grünlich gelb, aber zu vielem Genuß gar nicht reizend. Der Stein ist platt und länglich, obschon die Frucht rund ist, und löset sich nicht gern, er läßt sich aber mit der Zunge vom Fleisch abdrukken: reift Anfang Augusts.

Der Baum macht ein großes zwetschenartiges Gewächs, und ist sehr fruchtbar.

§. 5.

Beschreibung einiger der vornehmsten Sorten B. der Damaszener Pflaumen.

Der Name Damaszener macht zwar für sich kein besonderes Unterscheidungskennzeichen aus; man belegte

belegte anfangs die zuerst bekannt gewordenen Sorten mit diesem Namen, weil sie aus Damaskus herstammen. Nach und nach sind mehrere Pflaumensorten theils bekannt, theils aus Kernen erzogen worden, die sodann andere Namen bekommen. Indessen mag das noch herrschende Wort dazu dienen, daß wir dadurch solche Pflaumensorten bezeichnen, die sich von den Zwetschenarten durch einen zähmern Wuchs unterscheiden, keine Dornen, oder selten Dornen nach ihrer Veredlung zeigen, und ein zärteres Holz, wolligt und sanft, wie Sammet, anzufühlende Sommerschosse haben. —

Dazu gehören:

10) Die violette Damaszener Pflaume von Tours. Gros Damas de Tours.

Sie ist eine beliebte gute Pflaume. Unter allen hat sie die wolligsten und sanftesten Sommerschosse, die sich wie Sammet anfühlen: treibt übrigens stark. — Die Frucht ist etwas eyförmig, doch unten abgerundet, mit einer Furche, die oft 2 ungleiche Hälften macht: himmelblau am Baum, nach Abreibung des starken Staubes aber schwarzblau: der Stiel etwas lang und dünne, nicht tief stehend und läßt die Frucht nach der völligen Reife fallen: das Fleisch goldgelb, zukkerhaft, saftig, von erhabenem Geschmak: reif gegen Ende Augusts.

11) Die Königspflaume. Prune Royale.

Eine trefliche Pflaume und eine der vorzüglichsten. Sie ist groß: rund: mit einem langen, dünnen, vertieften Stiel, und einer starken Rinne: violet-schwarz und mit vielen goldenen Pünktchen besäet, und stark bestäubt. Bey nassen Jahren bleibt sie meist nur purpurroth, wie sie lange vor der Zeitigung aussiehet. Das Fleisch ist gelblichgrün, hell, voll süßen Safts, durch die angenehmste Säure gemildert und von sehr feinem kräftigen Geschmak: löset sich gut vom Stein, der nicht groß, und fast vierkantig und rauh ist: reift Mitte Augusts.

12) Die weiße Indische Pflaume. Prune d'Inde blanc.

Eigentlich sollte sie die grüne Indische Pflaume heißen, da sie der grünen Inselpflaume, Isle vert, sehr ähnlich siehet. Sie ist eine mittelmäßig große, unten und oben spizze sehr gute und seltene Pflaume, mit einem dichten weißlichen etwas bläulichten Staube; wenn solcher abgewischet ist, erscheint sie grün

und

und bey ihrer völligen Reife am Stiel hingegen die Mitte gelblich, die andere Hälfte bis gegen die Spizze ist grasgrün mit heller Haut, wodurch gelbe Flekken und grüne Streifen durchscheinen. Sie ist ferner mit sehr feinen weißen Pünktchen besäet, die eine zarte rothe Einfassung haben; auch gehet öfters eine rothe Linie anstatt der Naht vom Stiel an bis gegen die Spizze, da ein Stempelpunkt befindlich ist, der meist schief stehet. Der Stiel ist mittelmäßig lang. Das Fleisch ist hellgrün, sehr zart und schmelzend, voll zukkersüßen Safts, und von gutem Geschmak, daß sie eine Pflaume vom ersten Rang heißen kann, die nichts Saures mit sich führet. Der Stein, der ablösig ist, ist sehr lang, schmal, und an beyden Enden spizzig, am untersten Ende aber sehr scharfspizzig. Sie zeitigt Anfang Septembers. — Der Baum wächst stark und ist sehr fruchtbar. Die Sommertriebe sind braunroth mit Wolle besezt und mit zarten weißen Punkten bestreuet. Die Augen sind schuppigrund, lang und spizzig, und die Augenträger glänzend und dik, doch gehen sie nicht über den Fuß des Auges. Das Blatt ist ausgezeichnet, und gelbgrün der obere Theil, das dritte Theil des Blattes) ist oval und hat eine kurze Spizze: die übrigen 2 Theile lauffen schmal und spiz gegen den langen Blattstiel. Die Zahnung ist gebogt.

13) Die lange violette Damaszener Pflaume. Die Damenpflaume. Le Damas violet longuet.

Dieses ist eine große ansehnliche Pflaume von länglichter Gestalt, 1 1/2 Zoll in der Höhe, 1 Zoll 4 Linien in der Breite und 1 Linie weniger in der Dikke. Sie sieht bisweilen ganz schief aus, weil die seichte Furche, die vom Stiel zum andern Ende herabwärts läuft, sie meistentheils ungleich theilt, oder die Pflaume auf der einen Seite dieser Linie etwas höher wächst, und auf der andern niedriger. Diese Linie endigt sich mit einem grauen Blüthenpunkt in einiger Vertiefung, so wie auch der Stiel in einer kleinen flachen Vertiefung sich befindet. Die Farbe der Haut, abgewischt, ist braunroth; da sie aber mit einem starken Duft überlaufen ist, so spielt sie ins Violette und an manchen Stellen ins Schwarze. Sie ist mit zarten Pünktchen, die man bisweilen kaum mit den bloßen Augen sehen kann, besprengt. Die Haut ist gar nicht stark, aber zähe, und läßt sich daher gut abziehen. Das Fleisch ist grüngelb, härtlich und zart. Der Saft ist nicht überflüssig, aber von abrikosenähnlichem Geschmak. Der Stein löset sich gut vom Fleische und ist länglichtrund, und hat eine breite oft ungestalte Kante. Diese Pflaume reift Anfangs August. — Der Baum wird groß und stark, Haupt-

und

und Nebenäste sezzen sich gern in Gabeln an. Die Sommertriebe sind von mittler Größe und Stärke: die Krone bildet eine Halbkugel. Das Blatt ist hellgrün und hat seine gröste Breite unter der Hälfte seiner Länge nach dem Ausgange zu, von da es mit einer stumpfen Spizze kurz zuläuft und ist rund gezahnt.

14) Die Italienische Pflaume. Damas d'Italie.

Sie ist nicht groß, fast rund, die Rinne deutlich, doch nicht tief: bey vollkommener Zeitigung schwarz, mit einem starken violetten Staub: kurzem Stiel: das Fleisch grünlich: der Saft gezukkert, doch mit etwas Säuerlichem vermischt, und der Geschmak gut: der Stein ist ganz ablößig und hat eine scharfe Spizze: reift spät, Anfang Octobers.

15 a) Die müskirte blaue Damaszenerpflaume. Damas musqué.

Eine etwas kleine Pflaume, oben und unten platt gedrukt und mit einer starken Rinne und kurzem Stiel: fast schwarz mit starkem blauen Staub. Ihr Fleisch ist grün, zart, weich, voll süßen Safts, von etwas müskirtem Geschmak. Der Stein ist stark, länglich rund, ziemlich glatt ohne scharfe Kante und ablößig. Ihre Reifezeit fällt in das lezte Drittel Augusts.

Das Blatt gleichet dem der weißen Perdrigon und Reneklode, hat aber keinen hohen Augenträger.

15 b) Die müskirte gelbe Damaszenerpflaume.

Dieses ist eine sehr gute Pflaume, und hat mit der edlen gelben Mirabelle viele Aehnlichkeit. Ihre Gestalt ist rundlich und hat eine seichte Rinne. Ihre Größe ist um die Hälfte stärker, und der Stiel stärker und länger als der Mirabelle. Die Farbe der Haut ist goldgelb: das Fleisch sehr saftig, zart und wohlgeschmak. Sie zeitigt in der Mitte August. — Zum Troknen ist sie auch sehr treflich.

16) Die rothe Damaszenerpflaume. Damas rouge.

Eine mittelmäßig große, fast runde, nur gegen den Stiel etwas verloren zulaufende, hellrothe, auf der Sonnenseite etwas dunkelrothe Pflaume: mit sehr wenigem bläulichem Staub: gelblichem, zarten, weichen, sehr saftigen und wohlgeschmakten Fleisch: reif Anfang Septembers.

17) Die geflammte Kaiserpflaume. Die glühende Kohle. Imperiale panachée.

Ganz

Ganz rund, nur am Stiel etwas weniges eingedrukt: mittelmäßig groß: schön gelb und auf der Sonnenseite mit einem hohen hellrothen Anstrich: stark weiß bethauet: das Fleisch fest, süß, angenehm und saftig: der Stein ablösig: reif Mitte Augusts.

18) Die Hyazintpflaume. Jacinthe.

Sie gleicht der vorigen sehr, nur ist sie etwas herzförmiger: die Rinne nicht stark: der Stiel kurz, etwas dik: in einer seichten Aushöhlung: hellviolett: bestäubt: von gelbem härtlichen Fleisch: etwas säuerlichem, erhabenen, häufigen Saft: der Stein etwas angewachsen: reif gegen Ende Augusts.

19) Der Herzog von Orleans: gewöhnlich die Herrnpflaume. Prune de Monsieur.

Eine große, schön violette, stark bestäubte, fast ganz runde, nur oben etwas eingedrukte und nicht tief gefurchte Pflaume: deren Fleisch schmelzend, fein, süß und sehr schmakhaft ist, wenn der Baum eine gute Lage und Boden hat: der Stein ist ablösig: reift frühe, Ende Julius.

§. 6.

C. Beschreibung der Mirabellensorten.

Verschiedene Pflaumen werden besonders Mirabellen genennet, nicht etwa nach der kindischen Eintheilung der französischen Pomologen, als ob sie alle vom Stein giengen. Sie sind meist kleine oder mittelmäßige, aber vorzügliche und gute Pflaumen. —

Darunter zeichnen sich aus:

20) Die gelbe Mirabelle. La Mirabelle.

Eine etwas länglichrunde, zwar kleine, aber nicht genug zu rühmende delikate Pflaume, die nicht nur nach dem Geschmak der allermeisten Obstliebhaber den größten Beyfall vor allen Pflaumen hat, sondern auch getroknet die vortreflichste vor allen andern ist. — Sie ist von weißlichgelber Farbe, wenn noch der Staub darauf liegt, und darunter hochgelb, bisweilen auf der Sonnenseite mit rothen Punkten: glänzendgelbem saftigen zukkersüßen Fleisch und angenehmem vortreflichen Geschmak: reift Mitte Augusts. — Man hat die nämliche, welche die frühe Mirabelle heißt, und Anfang Augusts reift, 14 Tage früher, als jene, übrigens aber ihr völlig gleich.

* * *

Diese sowohl köstliche als wirthschaftliche Frucht ist hier besonders zu Hause, und wird so häufig gepflanzet, daß zur Zeit ihrer

Reife

Reife auf dem Felde ein so starker Geruch ist, als ob man sich in einer solchen Obstkammer befände, und werden wohl jährlich bey 1000 Zentner Mirabellen getroknet. — Man findet daher auch hier die beste Art und Weise, ihre Bäume zu erziehen und zu behandeln, welche hier folget.

Wir pfropfen die Mirabellen, okuliren oder kopuliren sie auf Zwetschen oder Pflaumenstämmchen, und zwar nahe an der Erde. Da sie sich gar artig in allerley Form, wie man nur will, ziehen lassen, als Körbe, als Büsche rc., so werden sie nicht nur sehr häufig als Zwerg und halbhochstämmig erzogen, sondern auch vollhochstämmig zu 6 Fuß Schafthöhe Allein alle diese hochstämmigen Bäume werden in einer kleinen runden Krone erhalten, und alle Frühjahr ihre Aeste und Sommerlatten verstuzt. Dadurch bleibt der Baum immer in seinen Kräften, treibt alle Jahre frische Sommerlatten und hängt sich bis an den Schaft so außerordentlich voll, daß er öfters mehr Früchte als Blätter hat. Die Frucht wird wegen dem starken Trieb und Kraft des Baums viel größer, schöner und saftiger, als auf einem großen Mirabellenbaum, den man fortwachsen lässet. Dieser ziehet immer Dörrholz, wozu er geneigt ist, erschöpft sich und dauert nicht halb so lange, als ein solcher, der immer unter dem Messer gehalten wird. Ein alter großer Mirabellenbaum lässet sich zwar auch verjüngen, wenn man die dikken Aeste abnimmt, er treibt sodann einen neuen Wald. Allein er wird keinem gleich, der klein und buschig an der Krone erzogen wird.

Außerdem gewinnet man dadurch, daß man seine Mirabellenbäume klein ziehet und erhält, diesen nüzlichen Vortheil, daß man viel mehrere Stämme in einen Mirabellengarten sezzen kann. Wenn z. B. in einer Reihe 12 solche hochstämmige Mirabellenbäumchen stehen, so daß jedes 10 Fuß von dem andern entfernet ist, so kann zwischen jedem eine Zwergmirabelle stehen, in Kessel-, Busch- oder anderer Gestalt; so daß demnach ein solcher angepflanzter Mirabellengarten noch einmal so viel Früchte von diesen lauter kleinen Bäumen einbringt, als wenn die größten Mirabellenbäume darin stünden. Ein hiesiger Amtsgarten, von ohngefähr einem halben Morgen oder gegen 3 Viertel Morgen, der so abwechselnd mit Mirabellenbäumchen besezzet ist, trägt öfters in einem Jahr so viel dieser Früchte, daß auf 25 Zentner davon getroknet werden.

21 a) Die doppelte Mirabelle. Die Goldpflaume. Mirabelle double. Pr. Crap d'or.

Diese ist nach allen Eigenschaften die nämliche, nur daß sie noch einmal so groß ist, und mehr eyförmig, als die vorige. Aber in der ausserordentlichen Fruchtbarkeit kommt der Baum, der mehr auf Holz treibt, jenem nicht bey.

21. b) Die Goldpflaume aus Samen.

Dieses ist wohl die allerschönste Pflaume unter allen und eine wahre paradiesische Frucht, die aus dem Stein der Goldpflaume erwachsen ist. Diese lachend schöne Frucht, die auf der Obstschale als gemahlt sich ansiehet, ist nicht so groß und nicht so länglich und eyförmig als ihre Mutter, sondern mehr rundlich.

rundlich. Ihre Länge ist nur 1 Zoll und 2 Linien, und ihre Breite misset eben so viel, ob sie schon breiter scheint, da ihre Dikke eine Linie geringer ist. Die Nath ist ganz ausgespannt, und macht kaum eine kenntliche Linie. Sie lauft zum Stempelpunkt, der sehr von der Mitte absteht, und vor welchem sich eine stumpfe Spizze zeigt. Gar häufig stehet noch der vertroknete Stempel in dem Punkt. Sie ist goldgelb, und wo sie die Sonne trift, überaus schön rosenroth, dessen äußere Schattirung in verlornen rothen Punkten bestehet. Das Gelbe und Rothe ist übrigens mit unzähligen weißen Punkten besäet, und die ganze Pflaume mit einem leichten lichtblauen Staub bedekt. Der Stiel hat die gewöhnliche Länge. Das Fleisch ist goldgelb und zart, wie der edlen Mirabelle: voll süßen Safts, doch hintennach bemerkt man eine ganz kleine Säure, so wie auch an der Haut, die zäher ist, als jener. Der Geschmak ist angenehm, etwas zwetschenartig. Der Stein löst sich gut, nur bisweilen bleibt ein Stükchen Fleisch hängen. Der Stein ist nach Verhältniß der Frucht nicht groß und hat eine krumme zurükgebogene Spizze. Ihre Zeitigung fällt gegen Ende Septemb.

22) Die schwarze Mirabelle.

Sie ist dikker und runder als die gelbe Mirabelle, auch mit einer seichten Rinne und kurzem Stiel: braunschwarz mit violettem starken Staub. Ihr Fleisch ist grünlichgelb, und erreicht zwar nicht die Delikatesse der gelben Mirabelle, wird aber doch gut, zumal in warmer Lage, und wenn sie recht reif ist. Sie zeitigt erst gegen Ende Septembers, ob sie schon lange vorher schwarz wird. Sie will lange hängen, und muß weich seyn, wenn sie reif und gut seyn soll; alsdenn löst sie sich auch vom Stein. — Sie ist selten und habe ich sie aus Frankreich verschreiben müssen.

23) Die rothe Mirabelle.

S. Beyträge zum Handbuch S. 235.

24) Die Katharinenpflaume. St. Catherine.

Ich zähle sie wenigstens gegenwärtig darunter, weil sie in ihrem Saft und Geschmak viel Aehnlichkeit mit der edlen gelben Mirabelle hat. — Sie ist eine beliebte Pflaume von mittelmäßiger Größe: länglich, unten etwas spizzig: mit einem dünnen nicht langen Stiel: weißlichgelb, und unter dem starken weißen Staub bey vollkommener Reife, wie die Mirabelle, schön gelb: hat eine starke Rinne. Das Fleisch ist gelb, schmelzend und delikat: der Saft gezukkert, wie der der Mirabelle: reif Mitte Septembers.

25) Die

25) Die Pflaume ohne Kern. Prune sans noyau.

Eine ganz kleine blaue Pflaume, etwas länglich: grüngelblich von Fleisch: saftig und von einem mittelmäßigen Geschmak. Sie wird nur ihrer Seltenheit wegen gepflanzt, da sie statt des Steins eine Haut mit einer Gallerte hat. Sie reift Ende Augusts. — Der Baum macht braun Holz, wie eine Mirabelle.

26) Die Johannispflaume. Prune de St. Jean.

Eine sehr frühe, blaue, runde Pflaume, die sehr schäzbar ist. Sie reift gegen Ende Junius und heißt daher die Johannispflaume.

27) Die Mirabollane.

Unter diesem Namen findet sich hier eine gute, mittelmäßig große runde, etwas plattgedrukte Pflaume, dunkelroth mit blauem Staub und vielen subtilen Goldpunkten. Ihr Fleisch ist gelb: hat vielen süßen Saft und guten Geschmak: ablösigen Stein, der nicht groß und rundlich ist, und an der vordern Kante auf beyden Seiten einen rosenrothen Anstrich hat: reif gegen Mitte Augusts.

§. 7.

D. Beschreibung der vornehmsten Sorten der herzförmigen Pflaumen. Diapré.

Dieses sind spanische Früchte, und ebenfalls keine gar große, sondern mittelmäßige, aber auch sehr gute Pflaumen, von Herzgestalt, daher sie Diapré heißen; es ist aber jedoch die Zeichnung nicht allzu genau zu nehmen und sind sie alle mehr länglich oval. Sie haben sämmtlich einen ablösigen Stein, und einen ganz kurzen Stiel. —

Dazu gehören:

28) Das Taubenherz. Coeur de Pigeon.

Es ist eine sehr kleine und allerfrüheste Pflaume, blauroth und grün, und reift zur Zeit der Kirschen.

29) Die blaue Diapre. Diapré violette.

Sehr mittelmäßig groß: mit einer Rinne, die immer ungleich theilt: dünnem, kurzen Stiel: schön violet: stark bestäubt: von grünlichem, feinen, sehr delikaten Fleisch und zukker-

zukkerhaften Saft: ablösigem länglichen Stein, mit einer sehr schmalen Spizze: reif im August.

30) Die rothe Diapre. Diapré rouge. Roche-Corbon.

Sie hat eben die Grösse und Gestalt, nur ist sie etwas dikker und runder, in der Mitte und oben gemeiniglich etwas breit gedrukt, mit einer zarten Linie, statt der Rinne, die aber nicht über das Breitgedrukte gehet: sehr kurzem Stiel: eine dunkle Röthe, wie überreife Kirschen, mit braunen Punkten stark getüpfelt. Das Fleisch ist härtlich, grünlichgelb und fein von erhabenem Geschmak und gezukkerten Saft, die Haut ist etwas zähe, aber nicht sauer: der Stein klein und ablösig reif gegen Ende Augusts.

31) Die weiße Diapre. Diapré blanche.

Dieses ist die kleinste Sorte: hat keine Rinne, noch etwas eingedruktes: ist grünlichweiß: mit weißem Staub: hellgelbem, festen Fleisch von erhabenem, sehr feinen Geschmak und zukkerhaftem Saft: reif Anfang Septembers.

32) Die gelbe Frühpflaume. Catalonische Pflaume. Précoce. Prune de Catalogne.

Dieses ist die geringste unter den spanischen Pflaumen, und die bey den Landleuten bekannte Spilling, oder Spindelpflaume: hat meist unten eine Vertiefung, wo sie auch dikker ist, als gegen den Stiel, und demnach umgewendet eine Herzgestalt bildet. Sie ist klein, etwas größer als die weiße Diapre: gelb, wenig bestäubt: das Fleisch weich und von groben Fasern: der Saft gezukkert, und bisweilen etwas weniges muskirt, meist aber von mattem Geschmak. Ihr Hauptverdienst ist, daß sie frühe reift, gegen die Mitte des Julius, und für die Küche, auf Kuchen &c. sehr dienlich ist.

§. 8.

E. Beschreibung der Sorten der Perdrigon und Reneklođen.

Die Perdrigon werden als Italienische Pflaumen angegeben. Der Name Perdrigon (ein Feldhuhn: im Italienischen Pernioon. Spanisch: Perdicon) will nichts bestimmtes sagen, und was man davon herbey ziehen will, ist sehr gezwungen und kindisch. Sie sind von runder oder wenigstens von rundlicher Gestalt

Gestalt und viele von vorzüglicher Güte. — Und da die Reneklođen von gleicher Beschaffenheit sind, so können sie füglich unter dieser Klasse stehen. —

Es gehören hieher:

33) **Die weiße Perdrigon. Die Brünioler Pflaume.** Perdrigon blanc. Prune de Brugnolles.

Eine gar herrliche Frucht: rundlich, unten etwas gedrukt: mit einer seichten Rinne, die ungleich theilt: dünnem, nicht langen, etwas vertieft stehenden Stiel: weißlichgelb mit häufigem Staub: öfters an der Sonnenseite roth getüpfelt: das Fleisch grünlichgelb, hell, fein und doch etwas fest: mit einem eigenen Parfüm und überaus gezukkerten Saft, und wird nie mehlig. Der Stein ist klein, dik, unten rund, und löset sich meist vom Fleisch. Außer ihrer Güte und Wohlgeschmak bey dem frischen Genuß, dienet sie auch zum Troknen ganz unvergleichlich, und werden in der Provence die bekannten und beliebten Prunellen davon getroknet und versendet: reift von der Mitte bis gegen Ende Augusts. — Der Baum kann das Messer nicht vertragen, und wirft dadurch seine Blüthen ab, das überhaupt sein Fehler ist.

34) **Die blaue oder violette Perdrigon.** Perdrigon violet.

Dieses ist die größte unter ihnen, sehr weniges länger, als dik, mit einer seichten Rinne: schön violet, ins Rothe spielend, mit weißem silberfarbenem Staub überzogen und mit sehr kleinen goldgelben Punkten getüpfelt: das Fleisch grünlich, hell, zart und delikat: der Saft gezukkert und von einem eigenen Wohlgeschmak: am Stein bleibt viel Fleisch hängen: reift Ende Augusts.

35) **Die rothe Perdrigon.** Perdrigon rouge.

Eine schöne gute Pflaume vom ersten Rang. Sie ist ansehnlich groß, gegen den Stiel etwas verschmälert und unten dik und rund, mit einer starken Nath über die eine Hälfte, welche die Frucht allermeist ungleich theilet: sehr schön roth, mit einem blauen Staub überzogen, und wenn solcher abgewischet, zeigt sie sich etwas gelb marmorirt mit feinen goldnen Pünktchen übersäet. Das Fleisch ist goldgelb, mit weißen Adern durchzogen, helldurchsichtig, voll süßen Safts, wie die grüne Reneklode und sehr wohlschmekkend. Die Haut ist zwar etwas zähe, hat aber nicht die geringste Säure, und giebt daher

her getroknet eben so delikate Prunellen als die weisse Perdrigon. Der Stein ist klein, und etwas länglich, mit einer stumpfen Spizze und hängt stark am Fleisch: reift Mitte Aug.

36) Die schwarze Perdrigon. Perdr. aus der Normandie. Perdrigon noire. Perdrigon Normand.

Groß, etwas länglichrund, am Stiel dikker, ohne vertiefte Rinne: an der Sonnenseite schwarzblau, auf der andern hellviolet mit Gelb vermischt: stark bestäubt: von hellgelbem, festem feinen und sehr delikaten Fleisch, und vielem süßen erhabenen Saft: reif gegen Ende Augusts. — Wenn sie vom Regen aufspringt, schadet es ihrer Güte nicht.

37) Die Marunke.

Eine schöne große delikate rothe Pflaume vom ersten Rang. Ihre Gestalt gleicht einer Abrikose, nur daß der Spalt nicht so stark ist. Sie ist schön roth, auf der Sonnenseite ganz violet, und überall mit starken goldnen Punkten besäet, welche durch den starken bläulichen Staub allenthalben durchschimmern. Der Stiel ist ganz kurz, und oben ist ein Stempelpunkt, wie bey den Kirschen, in einer Vertiefung. Ihr Fleisch ist glasig, grünlichgelb, voll süßen angenehmen Saft und Geschmak. Der Stein, der nicht ganz rund ist, liegt, wie bey einer Abrikose, trokken im Fleisch: reift Mitte Augusts.

Der Baum ist sehr fruchtbar und kann das Messer leiden.

38) Die Marokkopflaume.

S. Beytr. S. 239.

39) Die große Reneklode (Königin Claudia). Die grüne Abrikose. Die Dophinepflaume. Grosse Reine-Claude. Abricot vert. Verte-bonne Dauphine.

Diese treflich gute Pflaume hat seit ohngefähr 20 Jahren angefangen, sehr bekannt zu werden. — Sie ist groß: rund: tief gefurcht: grün: von heller feiner Haut, dadurch man die Fasern siehet, wenn der dünne Staub abgewischet ist: einige bekommen auf der Sonnenseite einen leichten röthlichen Anstrich: manche bekommen graue oder rauhe Flekken und sind solche gewöhnlich die schmakhaftesten. Das Fleisch ist sehr schmelzend, voll süßen Safts, ohne dadurch weichlich zu seyn, und hat einen eigenen delikaten Geschmak: der Stein ist stark angewachsen. Wenn sie mit Achtsamkeit getroknet wird, so giebt sie delikate Prunellen, und frisch zum Einmachen und zu Confituren ist sie

vortreflich: reift Anfang Augusts. — Der Baum treibt flüchtig und ist sehr kenntlich an seinen Augen, da wenige Pflaumen so hohe Augenträger haben. Das Beschneiden will er sich nicht gefallen lassen.

40) Die kleine Reneklode. Petite Reine-Claude.

Sie kommt meist mit der grossen überein, ausser, daß sie etwas fester und trokkener von Fleisch und daher besser und bequemer zu troknen ist, in welcher Rüksicht sie auch neben der grossen gepflanzt wird.

41) Die schwarze Reneklode.

Eine wahre Reneklode: groß: rund: mit einer Furche, die ungleiche Hälften macht: roth mit blauem Staub und gegen unten hin darunter schwarz: helles, gelbes, saftiges Fleisch: ablösigen Stein: reift mit den übrigen Anfang Augusts.

42) Ilvert, große grüne Pflaume.

Die Frucht ist von der Stärke der grossen Reneklode, aber länglich und an beyden Enden abgerundet, mit einem seichten Spalt von oben bis unten: hellgrün, und nur wenig ins Gelbliche spielend, mit weißem Staub: der Stiel ziemlich kurz und dabey dünne, in einer nur seichten Vertiefung. Das Fleisch ist etwas fest, angenehm säuerlich: der Saft nicht so häufig, als bey der grünen Reneklode: der Stein rund, dik, am Fleisch anhängend: reift vor der Reneklode.

Der Baum hat Aehnlichkeit mit der Reneklode, aber das Blatt ist überaus groß, lanzetförmig: sein Stiel um den vierten Theil kürzer, stark und roth gefärbt: die Augenträger noch mehr als bey der Reneklode gerundet und hervorstehend: die Augen selbst aber zugespizt, ziemlich groß und glatt.

43) Die rothe Abrikosenpflaume. Abricotée rouge.

Sie hat die Gestalt der Reneklode: einen kurzen, flach aufstehenden Stiel: eine breite tiefe Furche: auf der Sonnenseite roth, auf der andern weißlichgrün: das Fleisch gelb, fest: der Saft häufig, süß, ziemlich angenehm und muskirt: der Stein ablösig: reift Anfang Septembers.

---

44) Die Kirschpflaume. (Hier die Asiatische oder türkische Kirsche.) Prune Cerise. Cerisette. Von Du Hamel unrecht die Mirabollane genannt.

Diese weicht etwas vom Pflaumengeschlecht ab, und gleichet

ihrer

ihrer Gestalt und Farbe nach einer grossen runden Kirsche; ist aber jedoch mehr Pflaume, als Kirsche, und muß auf Pflaumen gepfropft werden. Sie ist von Grösse der kleinen Repe-klode: ohne Furche: roth, etwas punktirt: mit einem langen, sehr dünnen Stiel. Das Fleisch ist hellgelb, sehr saftig, weich: die Haut sehr sauer, wenn sie stark gekauet wird: der Geschmak etwas matt, und kann man sie nicht unter die sehr vorzüglichen Pflaumen sezzen; sie ist mehr Seltenheit: reift Ende Augusts.— Der Baum macht ein außerordentlich wildes Gewächs: lange, dünne, hellbraunrothe Triebe: hat Stacheln bis ins dritte Jahr nach der Pfropfung: kleine Augen und Blätter: blühet sehr frühe und sogleich nach und mit den Abrikosen, und zwar so voll, wie eine Schleenhekke, aber wenige Früchte bleiben davon. Wegen dieser seiner frühen und außerordentlich vollen Blüthe, davon er ganz, wie mit einem weißen Tuch, überdekt zu seyn scheinet, dienet gar treflich zu Bekleidung von Lauben und anderer Absicht in Lustgebüschen ꝛc.

§. 9.

Einige noch unklassificirte Sorten, die zum Theil noch nicht oder nicht wiederholt getragen haben, und noch nicht vollkommen berichtiget werden konnten.

45) Précoce de l'an.
46) Die Purpurpflaume. S. No. 64.
47) Die Ameliapflaume. S. No. 69. u. Beytr. S. 237.
48) Die frühe Melottenpflaume. Vroege Melote. S. No. 72. u. Beytr. S. 239.
49) Die Maltheserpflaume. Prune de Malthe.
50) Die späte Perdrigon. Perdrigon tardif. S. Beytr. S. 235.
51) Die Amerikanische Pflaume. Die St. Louis. S. No. 68. u. Beytr. S. 237.
52) Die Holländische gestriefte Zwetsche. S. No. 70. u. Beytr. S. 238.

Weiters angepflanzte gute Pflaumensorten.

53) Die große blaue Schlee. 54) Die Reizzensteiner gelbe Zwetsche *).

*) Siehe Beyträge S. 225. und S. 226.

55) Die große Bremer Zwetsche. 56) Die gelbe Eyerpflaume. Bonum magnum. S. oben No. 7. 57) Die grüne Eyerpflaume. 58) Die rothe Eyerpflaume. Zyprische Pflaume. Pr. de Chypre. S. oben No 8. 59) Die weiße Indische Pflaume. Pr. d'Inde blanc. S. oben No. 12. 60) Die Schweizer-Pflaume. Pr. Suisse. 61) Die lange violette Damaszener. Damenpflaume. Damas violet longuet. S. o. No. 13. 62) Die muskirte gelbe Damaszener-Pflaume. S. o. No. 15 b). 63 a) Die kleine Damaszener-Pflaume. Petit Damas. 63 b) Die grüne Mirabelle. 63 c) Die rothe Mirabelle. 64) Die Purpurpflaume. 65) Die späte Perdrigon. Perdrigon tardif. 66) Reneklode mit halbgefüllter Blüthe. 67) Die gelbe Abrikosen-Pflaume. La Prune Abricoté. 68) Die virginische Ludwigspflaume. Pr. de St. Louis. 69) Die Amalia-Pflaume *).

70) Die holländische gestreifte Zwetsche: Bunte Pflaume.

Diese seltene Pflaume scheint in ihrer Gestalt ziemlich rund, sie ist aber doch mehr platt: von ansehnlicher Größe, 1 Zoll 3 Linien hoch; 1 Zoll 4 Linien breit und 1 Zoll 2 Linien dik. Vom Stiele bis an den starken Blüthepunkt gehet eine seichte Linie, und zwar gewöhnlich etwas sch[illegible] daß die Hälften etwas weniges ungleich sind. Die Farbe der Haut ist auf der einen Seite und auch oft auf der andern großentheils roth, nachdem sie mehr oder weniger gegen die Sonne hängt. Einen Theil nimmt eine gelblich grüne Farbe ein, die bisweilen in Flammen und unregelmäßigen Streifen erscheint, die aber auch öfters an den schmalen Seiten sich zeigen. Bisweilen zeigen sich auch rosenfarbene Streifen mit unter. Betrachtet man die Pflaume genau, so bestehet die rothe Farbe in lauter rothen Punkten. Es ist aber die Frucht ganz mit einem himmelblauen Staub bedekt, und ohne denselben abzuwischen, erscheint die Frucht ganz violett. Vor der Zeitigung und in ihrem grünen Zustand ist sie weiß gestreift und punktirt. Der Stiel ist 9 Linien lang und etwas

*) Siehe Beyträge S. 227. bis 237.

etwas stark. Das Fleisch ist gelb und nicht allzusaftig, wie etwa eine Reneklode, doch hinreichend und süße, und von Geschmak ganz gut. Der Stein liegt fast trokken im Fleisch und hängt nur an der breiten Kante daran: besonders hat er oben gegen den Stiel eine starke weisse trokkene Faser, woran der Stiel hauptsächlich hängt. Der Stein ist sehr hökkerig und stark genarbt: nicht dik, sondern mehr breit und wenig spiz, und zwar an beeden Enden gleich spiz. Seine Länge ist 8 Linien, die Breite 6 Linien, und die Dikke 4 1/2 Linie. Die Pflaume reift gegen Ende August.

Der Baum macht ein starkes Gewächs und belaubt sich dikke, hängt sich ausserordentlich voll und macht bey ersterem starken Trieb viel Zwillinge. Seine Sommerschosse sind auf der Sonnenseite lakroth, öfters rosenroth gestreift oder mit unzähligen ganz subtilen weissen Pünktchen besäet. Auf der Schattenseite sind sie schön papageygrün mit weissen Streifen durchzogen und dazwischen ebenfalls mit vielen weissen zarten Punkten besäet. Die Augen sind klein, rund, abstehend, gelb und am Fuß roth. Das Blatt ist groß, stark, fleischig, hat seine gröste Breite in der Mitte, von da es eben so gegen den Blattstiel als gegen vorne sich zuspizzet. Es ist gleich gezahnt und hat einen Zoll langen Stiel. Wenn die Blätter jung sind, so sind sie in der Mitte weiß gefleckt und punktirt, das sich aber verliert, wenn sie älter und groß werden — Die Sorte schlägt auf Zwetschen und Pflaumen gepfropft gut an.

71) Die Marocco Pflaume. 72) Die Melotenpflaume. Vroege Melote. 73) Die grüne Weinpflaume. 74) Die blaue Weinpflaume *).

75) Die zweymaltragende, die Venetianische Pflaume. La Bonne deux fois l'an. La Venitienne.

Sie blühet und trägt regelmäßig zweymal des Jahrs, wie die zweymal tragende Birn: die Frucht aber ist nicht sonderlich und gehöret mehr zu den Seltenheiten im Pflanzenreich.

76) Bas Abricot. Königl. Damaszener von Tours. Damas royale de Tours. 77) Vacanz- oder September-Pflaume.

III.

*) Siehe Beyträge S. 239. und 240.

III. Klasse.
Das Schalenobst.

A. Schalenobsttragende Bäume.
Kastanien.
Mandeln.
Wallnüsse.

B. Schalenobsttragende Sträucher und Stauden.
Zwergmandel.
Haselnuß.

Eilftes Kapitel.
Vom Kastanienbaum.

§. 1.

Naturgeschichte und Beschreibung des Kastanienbaums.

Der Kastanienbaum, Kästenbaum (Fagus Castanea Linn.) gehöret zwar, wie der Nußbaum, nicht in den Obstgarten, oder auf Fruchtfelder, weil unter oder neben diesem oft ungeheuren und schattigen Baum eben so wenig ein Gewächs aufkommen kann, als bey dem Nußbaum: man findet aber sonst gar leicht einen dienlichen Plaz, um diese angenehme Frucht erziehen zu können. Hier stehen nicht nur eine unzählige Menge auf einer bergigten Anhöhe beysammen, die einen beträchtlichen Wald formiren, und zur Blüthezeit ihren Geruch auf etliche Stunden Weges verbreiten, dabey manche von einem Alter von etlichen hundert Jahren sind, sondern es befinden sich auch noch viele auf den Feldern, die aber doch, wie billig und wohlgethan ist, immer mehr von diesen fruchtbaren Feldern ausgemerzt werden, zumal sein Holz sehr dienlich zum Bauen, und so gut oder besser als Eichenholz ist, das auch im Wind und Wetter dauert. Es giebt solche

starke

starke Stämme, daß öfters einer zu 5 bis 6 Fuß im Quadrat kann beschlagen werden. — Der Kastanienbaum ist also hier gleichsam zu Hause, und ohne Vorurtheil zu hegen, so wachsen in ganz Teutschland keine wohlschmekkendere Kastanien, als hier. In der Pfalz sind sie auch häufig, und erwachsen allda diese Früchte zum Theil schöner und grösser, als hier: aber sie müssen gleichwohl wegen ihrer mehrern Trokkenheit der unsrigen nachstehen und sind weit nicht von so gutem Geschmak, als die hiesigen.

Daß der Kastanienbaum aus Griechenland abstamme, macht sein Name, den er von Castana, einer alten Stadt in Thessalien, bekommen, wahrscheinlich. Er fand sich aber auch in den ältesten Zeiten in Persien, und in den südlichen Theilen von China, und hat sich sowohl wegen der Brauchbarkeit seiner Früchte, als auch wegen seinem, besonders zum Bauen, sehr dienlichen und vorzüglichen Holze, fast in der ganzen Welt ausgebreitet. Die Früchte werden in vielen Ländern zu Bröd bereitet, am Feuer getroknet und zu Mehl gemahlen, besonders in Toskana und verschiedenen Provinzen Frankreichs, in Korsika, Spanien ꝛc. Ja man findet den Kastanienbaum weit in Norden, wiewohl er allda nicht groß erwächst. In Nordamerika ist hauptsächlich der Zwergkastanienbaum (Fagus Castanea pumila Linn.) häufig, welcher niedrig wächst, kleine Blätter, die auf der untern Seite weißlich sind, und kleine Früchte hat, von der Grösse einer Haselnuß, die aber delikater und süßer, auch nicht so mehlig sind, als die andere Art, die der Nordamerikanische süße Kastanienbaum heißt. In Pensilvanien und in den Waldungen von Südkarolina ist der Zwergkastanienbaum am häufigsten. Auch in Seeland, in Nordjütland und am Ufer des Meerbusens Lymfurt trifft man zeitige Kastanien auf den Bäumen an. Allein das südliche Klima ist seiner Natur das gemässeste. Man findet ihn daher am häufigsten in Spanien, Portugal

tugal und besonders in Frankreich und Italien, wo er durch Pfropfen zu den größten Früchten dieser Art gebracht worden, die Maronen heissen, womit ein grosser Handel besonders in die nördliche Länder getrieben wird. Man findet ganze Kastanienwälder, von Konstantinopel an durch Bulgarien, die Wallachey und Moldau. Die Schweiz, Elsaß ꝛc. hat einen Ueberfluß an Kastanien, und die Pflanzungen in Teutschland sind bekannt. Noch jährlich gehet eine Menge junger Kastanienbäume von hier in alle Gegenden weit und breit aus, und bis nach Dänemark, die überall gut anschlagen *), und die Früchte selbst werden auf Wägen und Schiffen nach Holland und in andere Gegenden versandt.

Linne sezzet den Kastanienbaum zu der Pflanzengattung Fagus oder Buche, welche in die achte

*) Es sind mir zwar Nachrichten bekannt, daß der Versuch mit Anpflanzungen der Kastanienbäume in manchen Gegenden theils nicht gelungen sey, theils die erwachsene Bäume lauter taube Früchte gebracht. — Was nun aber ersteres Mißlingen und Absterben der jungen Kastanienbäune betrifft, so untersuche man nur, aus was für einer Baumschule und Erdreich die jungen Kastanienbäume gewesen, und in was für einem Boden sie erzogen worden? — So wenig als andere junge Obstbäume gedeihen vornehmlich die Kastanien in fremdem Boden, die entweder in einem Sandboden, oder in einer fetten schwarzen Pflanzenerde erzogen und aufgeschwellt worden. — Daß aber manche Kastanienbäume unbefruchtete und leere, taube Früchte bringen, (das man aber nur bey einzeln stehenden Bäumen dieser Art antrifft,) so hat mir Natur und Erfahrung deßfalls einigen Aufschluß gegeben, daß nehmlich dieser Baum in Gesellschaft stehen muß, höchst wahrscheinlich zu seiner vollkommenen Befruchtung durch die männliche Blüthe, deren eine starke Menge erforderlich seyn mag. Diesen Wink giebt uns die Natur, wie allermeist bey den Bäumen, die nicht von dem Zwittergeschlecht sind, so besonders bey dem Kastanienbaum. Er treibt jährlich eine ganz erstaunliche Menge männlicher Blüthen, die ihm die Natur nicht vergeblich zugeschaffen hat, und es ist wahrscheinlich, daß der Ueberfluß des männlichen Samenstaubs von einem Baum dem andern durch Luft und Wind mitgetheilt werde. — Die Probe der Anpflanzung läßt sich demnach nicht wohl mit einem einzeln stehenden Baum machen, sondern man muß mehrere und nicht unter 5 bis 6 Bäumen in ihrem gehörigen Abstand und Nachbarschaft beysammen sezzen.

achte Ordnung der ein und zwanzigsten Pflanzenklasse, Monoecia Polyandria gehöret, welche solche Pflanzen begreift, die Halbgeschlechter, und viele oder wenigstens mehr als 7 Staubfäden haben, oder welche auf einer und eben derselben Pflanze zugleich männliche und weibliche Blumen haben, jene mit vielen Staubfäden, und diese mit 3 Staubwegen. Er giebt von ihm folgende Beschreibung: Fagus (Castanea) foliis lanceolatis acuminato-serratis subtus nudis, d. i. Fagus mit lanzetförmigen, sägeartig gezähnten Blättern, welche auf der untern Fläche nakkend sind; mit männlichen Blüthen, welche in langen Käzchen zum Vorschein kommen, und einem dreyfachen Stempel, als der weiblichen Blüthe, auf einer stachlichten Kapsel, in welcher zwo oder drey Nüsse erwachsen, welche im September reif werden.

Der Kastanienbaum erreicht die Höhe und Grösse des stärksten Eichbaums, und kommt fast in jedem Boden fort: besonders liebt er einen trokkenen steinigten. Der hiesige Kastanienwald ist meist sehr steinig, doch befinden sich auch außer demselben sehr grosse Bäume in nicht steinigtem oft lättigem Grund. Er fängt bald an Früchte zu tragen, und diese kommen sämmtlich aus jungem Holz.

Die Blüthezeit des Kastanienbaums ist um Johannis mit der des Weinstoks, mit welchem er gleich günstige Witterung nöthig hat, wenn die Früchte gut gerathen sollen. Geräth der Wein, so giebts auch gewöhnlich viele und gute Kastanien. Doch sezzet sie nach der Blüthe noch mehrere ungünstige Witterung in grössere Gefahr als den Weinstok: so thun ihnen besonders die Nebel im Sommer und frühe Reife im Herbst den größten Tort.

§. 2.

Fortpflanzung und Erziehung desselben.

Allermeist wird der Kastanienbaum durch die Frucht fortgepflanzt, davon oben im I. Th. S. 33.

das

das eigentliche Verfahren gezeigt worden. Hiebey ist aber noch zu erinnern, daß man alle Frühjahre die an dem Stämmchen herausgewachsenen Aestchen wegschneiden müsse, weil er sonst gern nur einen Strauch macht, und keinen geraden schönen Stamm bildet. Man verkürze aber nie den Gipfel des Reises. Beydes gilt für ihn sowohl auf dem Baumpflanzenbeet, als in der Baumschule. Wenn er dahin versezzet wird, so schneidet man nur die Pfahlwurzel, so weit nöthig, ab, und die Nebenzweige. — Er kann aber auch durch Pfropfen und durch das Okuliren veredelt werden. Lezteres geschiehet um und nach Johannis, das Pfropfen aber im späten Frühjahr gegen Ende des Aprils, nach dem die Witterung ist. Denn er bekommt spät den Saft und blühet um und nach Johannis, weil er zuvor Sommerlatten haben muß, an welchen die Blüthe und Früchte hervorkommen. Allein im Pfropfen mißlingt er gar häufig. Ich habe desfalls zwey Ursachen entdekt, welche das Pfropfen der Kästenbäume erschweren, oder das Anwachsen der Reiser verhindern. Die erste ist die starke Lohe, der äzzende Saft, den dieser Baum bey sich führet, und sich in die Pfropfwunde ergießt: und die zweyte, das willige Spalten des Baums, indem er gar gern reißt: und wenn alsdann der Keil am Pfropfreis den Spalt nicht ausfüllet, so kann er bey solcher Höhlung nicht fortkommen. Aber diese Hindernisse können durch folgende Mittel und Behandlung gehoben werden: erstere durch die überaus gute und heilsame Baumkütte, welche oben beschrieben und empfohlen worden, als welche die Lohe zurükhält, und seine schädliche Ergießung hindert; die zweyte aber, daß nämlich der Spalt nicht allzuweit aufreißt, wird dadurch gehoben, daß man vorerst das zu pfropfende Stämmchen, (wenn man ihm ja 2 Reiser aufsezzen will,) oder an einem Baum, der schon die Krone hat, den Ast unterbindet, damit der Spalt nicht weiter reißen kann, als er soll; alsdenn aber daß man auch an das Pfropfreis

einen starken langen Keil schneide, der den ganzen Spalt gehörig ausfülle. Aber glüklicher geht es mit dem Pfropfen mit einem Reis und mit einseitigem Spalt, nach der im I. Theil gezeigten Weise. — Von den Pfropfreisern ist dabey zu merken, daß dazu keine Reiser und Sommerschosse von alten Bäumen taugen, weil sie außer der obersten Knospe selten Augen haben, die nicht entweder männliche oder weibliche Blüthknospen sind; sondern man muß zu Pfropfreisern entweder solche Sommerschosse aufsuchen, die an jungen Kastanienbäumen zu finden: oder neue Triebe und Ausschläge von abgestümpften Bäumen großer Sorten Kastanien, (da der Kastanienbaum das Abwerfen und Stümpfen, wie der Nußbaum verträgt,) oder von Wurzelschossen solcher Bäume, als welche eben so gute Bäume machen. — Nur solche dienen auch zum Kopuliren dieses Baums: man findet aber nur sehr wenige Reiser, die auf einander desfalls passen; viele sind ekkig. — Das Okuliren aber ist das zuträglichste, wodurch die schönsten und besten Bäume erzogen werden. Es kann geschehen entweder aufs schlafende Auge um Jacobi oder aufs treibende Auge im April, das rathsamer ist, als um Johannis. Dazu wählt man junge ausgesezte Stämmchen, deren lezter Trieb und Gipfel rund und nicht ekkig ist, (wie viele beschaffen sind) und sezzet ihnen Augen mit Holz von Reisern ein, die vorhin zum Pfropfen der Kastanienbäume sind bemeldet worden. — Solche veredelte Kastanienbäume tragen die schönsten Früchte, welche den italienischen Maronen den Rang streitig machen, indem sie eben so groß werden, und dabey im Geschmak vorzüglicher, da die Sonnenhizze unseres Klimas sie nicht so trokken und mehlig machet als jenes.

Man kann aber auch große erwachsene und tragende Kastanienbäume mit Vortheil umpfropfen, entweder wenn sie kleine schlechte Früchte tragen, oder wenn man sehr große Arten oder wirkliche Maronen, italienische Kastanien, haben will. (Diese machen kürzere und

dikkere,

dikkere, stäußigere Triebe, als die gewöhnlichen teut-
schen Kastanien. Man muß daher öfters den Keil zum
Pfropfreis aus dem alten Holz schneiden, wenn die
Sommerlatten nicht lang sind, oder man keine neue
Baumausschläge an einem Mutterbaume finden kann.)
Da nun zum glüklichen Anschlagen der Pfropfreiser nö-
thig ist, daß die Lohe oder der äzzende Saft aus dem
Holze, der durch den Beytritt der Luft äzzend und dem
Pfropfreis nachtheilig wird, wenn er zwischen die Rin-
de des Keils am Pfropfreis tritt, — abgehalten werde;
so muß man dieses Geschäft des Pfropfens mit möglich-
ster Geschwindigkeit verrichten, und nicht lange zaudern,
das Pfropfreis nach gemachtem Spalt in den Ast baldest
einzustekken, und muß man deswegen eine gute Festig-
keit im Pfropfreis-Schneiden haben, auch sogleich die
ganze Wunde mit dem mehr bemeldten Baumkütt ver-
schmieren. — Was nun aber den Spalt in den willig
reißenden Ast des zu bepfropfenden Kastanienbaums be-
trift, so darf der Spalt nicht zu groß werden. Man muß
ihn daher nur mit dem Gartenmesser und nicht mit dikken
starken Pfropfeisen machen; (denn bey Armsdikken oder
noch stärkern Aesten hilft das Unterbinden wenig oder
nichts). Der Keil des Pfropfreises aber muß den Spalt
ausfüllen, als welches eine unumgänglich nöthige Er-
fodernis zum glüklichen Anwachsen des Pfropfreises ist,
worinnen die Hauptkunst bestehet, und woraus manche
ein Geheimnis machen. Ob nun aber schon bey diesem
Kästenpfropfen die Eilfertigkeit mit Einstekkung der
Pfropfreiser nach gemachtem Spalt nöthig ist, so ist doch
rathsam, daß man den Keil erst alsdann zurecht schneide,
wenn der Spalt bereits gemacht ist, damit man den Keil
so richte und zuschneide, daß er den ganzen Spalt aus-
fülle. — Uebrigens muß man auch einen solchen um-
zupfropfenden Kastanienbaum mit Geschmak pfropfen,
daß er ein schöner Baum werde, und gut ins Auge falle.
Ist er schon hoch, daß man ihm 20, 30 und mehr
Pfropfsäzze geben kann, so muß er pyramidenförmig ge-

pfropft

pfropft werden; die obersten Aeste müssen nämlich bis 1 Fuß Länge abgeworfen und allda gepfropfet werden; den folgenden Aesten giebt man immer in der Länge zu, daß öfters die untersten bepfropften Aeste eine Länge von 7 Fuß haben. — Zugäste braucht man den Kastanienbäumen nicht zu lassen oder zu geben; sie schlagen genugsam und nur allzuviel von selbst an den Aesten aus, und muß man solche Ausschläge bey Zeiten nach dem Heranwachsen der Pfropfreiser wegschneiden.

§. 3.

Von Behandlung der Kastanienfrüchte.

Die Kastanien werden wie die Nüsse abgeschwungen, und Leute die Geschik und Uebung haben, wie hier, klettern mit Steigeisen an den Füßen, wie die Kazzen auf die größten Bäume, als wenn sie an einer Leiter aufstiegen. — Der größte Theil Kastanien, der abgeschwungen wird, liegt noch in seinen stachlichten Gehäusen *), werden in Säkke gestopft, und zu Hause im Keller in alte Fässer oder in eine Ekke geschüttet, bis sie noch sämmtlich reif, das ist, was noch zum Theil weiß ist, braun werde, und man sich Zeit nehmen kann, sie auszumachen. Solches geschiehet auf die Weise, daß man einen Haufen solcher Kastanien in den Gehäusen auf den Stubenboden hinschüttet, sodann mit Hölzern sie klopft und gleichsam sie drischet, damit die Früchte aus ihren Kapseln fallen, worauf denn die leeren Häuser abgelesen und die Kastanien gesammlet werden. Diese kommen denn wieder in den Keller, weil sie sonst in der Luft austroknen, hart und leicht werden. So halten sie sich bis Weihnachten und länger. Gegen Lichtmeß aber fangen sie an auszuwachsen. Will man sie nun gerne länger frisch aufbehalten, so lässet man einige in ihren stach-

*) Kinder und Leute, die eine zarte Haut an den Händen haben, bedienen sich zu Auflesung dieser stachlichten und stechenden Früchte entweder eines ledernen Handschuhes, oder machen sich von 2 Hölzchen oder grünen Reisern eine Art von Gabel oder vielmehr Zange, sie damit aufzunehmen.

stachlichten Gehäusen an einem trokkenen Ort im Keller liegen, da sie sich bis Ostern halten. Zum Gebrauch in der Küche sie aufzubewahren, werden die Kastanien geschälet, auf dem Ofen getroknet, und in Schachteln aufgehoben, sodann Abends zuvor, ehe sie gebraucht werden, in warmes Wasser eingeweichet. — Dem Frost sind die frischen Kastanien sehr ausgesezt, deswegen man sie auch nur im Keller verwähret.

§. 4.

Spielarten der süßen Kastanien.

1) **Maronen. Italienische Kastanien.** Marons.

Diese Kastanienbäume, welche hier von denen aus Italien gesandten Früchten erzogen werden, tragen nicht nur Früchte von eben der Größe, sondern auch noch schmakhaftere und bessere Früchte, weil sie, wie vorhin erwähnet worden, durch die mäßigere Hizze unseres Klima nicht so mehlig und ausgetroknet werden. — Gleichwohl haben sie die hiesigen Einwohner wieder stark abgehen lassen, weil der Baum nicht so ergiebig ist an Früchten, als die gewöhnlichen Kastanien, und ihr wenigerer Ertrag durch den Preis nicht ersezzet wird, weil — sie nicht italienisch heißen.

2) **Die gepfropfte oder veredelte Kastanie.**

Diese kommt jener bey an Größe und Güte, und der Baum ist fruchtbarer und ergiebiger.

3) **Die gewöhnliche Kastanie.**

In Ansehung ihrer Größe sind sie sehr verschieden auf einem und demselben Baum: wovon meist die Ursache ist, daß, weil öfters in einem Gehäus, da gewöhnlich 3 Früchte stekken, 1 oder 2 taub werden, die eine oder zwey übrig gebliebene sowohl mehr Raum zu ihrer Ausdehnung als auch mehr Saft zu ihrer Nahrung erhalten. — Es giebt aber Spielarten, da Bäume von Natur große dieser Art bringen: und solche, welche allermeist kleine tragen.

4) **Frühkastanien.**

Eben diese, nur daß sie um 14 Tage früher reifen.

5) **Zwiebelkastanien.**

Eine Spielart, deren Gestalt gewöhnlich rundlich ist nach Form einer Zwiebel, und sind gewöhnlich nur 1 oder 2 Früchte in jedem Gehäus: übrigens von gleicher Güte.

6) **Zwergkastanien.** Fagus Castanea pumila.

Zwölf-

Zwölftes Kapitel.

Vom Mandelbaum.

§. 1.

Naturgeschichte und Beschreibung des Mandelbaums.

Den Mandelbaum, (Amygdalus communis Linn.) diesen edlen gesunden Fruchtbaum erhielten zuerst die Römer auch Griechenland, daher Cato die Mandeln griechische Nüsse genennet. Von Italien verpflanzten ihn die Römer in ihre Kolonien in Frankreich, und zuerst in die Provence, weil das Klima dieser Provinz dem Italienischen am nächsten kam. Er verbreitete sich sodann nebst vielen andern aus Asien und Afrika ursprünglich abstammenden edlen Obstbäumen und fruchtbaren Sträuchern in ganz Frankreich, und kam allmählig in die Schweiz, nach England, Holland und Teutschland, da er nun besonders in Weingegenden des Mayn- und Rheinstroms, besonders an der Bergstraße in der Unterpfalz häufig angetroffen wird.

Er ist mit dem Pfirschenbaum aufs nächste verschwistert, und nach einer botanischen Eintheilung hätte ich denselben zum Pfirschenbaum sezzen sollen. Linne sezzet ihn auch in die erste Ordnung der zwölften Pflanzenklasse, Icosandria Monogynia und beschreibt ihn: Amygdalus (communis) foliis serraturis infimis glandulosis, floribus sessilibus geminis, d. i. Amygdalus mit Blättern, deren unterste Sägeneinschnitte mit Drüsen versehen sind, und mit festsizzenden paarweise stehenden Blumen, auf welche große, länglichte, wolligte, zähe Früchte folgen, die einen eßbaren Kern einschließen.

Er macht einen schönen Wuchs und erreicht eine Höhe von 20 bis 25 Fuß. Seine Krone wird dicht von vielen Zweigen, ist aber jedoch licht wegen seinen schmalen

Blättern.

Blättern. Seine Blüthe ist eine der schönsten Blumen, und eine wahre Zierde in einem Obst- und Lustgarten, zumal der Baum mit gefüllter Blüthe. Die Früchte, besonders frisch, sind eine Delikatesse für den Nachtisch. Er thut in unsern meisten Gegenden sehr gut, zumal auf Pflaumen veredelt; nur ist zu bedauern, daß seine Blüthe, die sehr frühe kommt und noch vor den Abrikosen, durch die öfteren Frühlingsfröste häufig vereitelt wird. Sonst trägt er sehr reichlich, und kommt fast aus einem jeden Auge seiner jungen 1- und 2jährigen Schossen eine Blüthe. Er liebt einen warmen und trokkenen Boden, und einen sandigen, wenn der Grundstamm Mandel ist; auf Pflaumen aber taugt er in alle Böden, wo diese gedeihen.

Von dem Pfirschenbaum ist der Mandelbaum ohne Blüthe und Frucht dem Ungeübten oft schwer zu unterscheiden. Der Mandelbaum ist grösser und lebhafter als der Pfirschenbaum: trägt seine Aeste besser und gerader. Die Blätter unterscheiden sich durch ihre Grösse, Farbe, Stiel, Vorstehen der Adern und Einschnitte.

§. 2.

Seine Fortpflanzung und Erziehung.

Will man Mandelbäume aus Kernen erziehen, (davon die Anweisung im I. Th. S. 32 f.) so kann man der ächten Sorte nicht versichert seyn. Wenn man süße Mandeln mit dünner Schale stekket, so können verschiedene Sorten daraus erwachsen, mit süßen oder bittern Kernen, mit grosser oder kleiner Frucht, mit harter oder dünner Schale. Das Sicherste und Beste ist also, daß man sie veredelt, besonders durch das Okuliren. Man kann sie nun auf Mandelwildlinge, oder auf Pfirschenwildlinge, oder auf Pflaumen veredeln. Auf Mandel- und Pfirschenwildlinge ist es nicht rathsam, es wäre denn, daß der Mandelwildling auf demjenigen Plaz könnte stehen bleiben, wo er erzogen ist. Denn der Mandelbaum macht eine starke Pfahlwurzel, und folglich wenige Seitenwurzeln.

zeln. Wenn er denn versezt, und ihm seine Pfahlwurzel genommen wird, so hat er keinen festen Stand in der Erde wider starke Winde, sondern muß wenigstens einen Pfahl, daran er angebunden wird, bekommen. Die leichteste und beste Weise, die gesundesten und dauerhaftesten hochstämmigen Mandelbäume zu erziehen, ist, daß man junge Pflaumenbäume die Kronenäste machen läßt, und sodann solche entweder um Johannis auf das treibende Auge, oder im August auf das schlafende Auge mit Mandeln beäugelt. Nichts schlägt besser an, als Mandeln, und wachsen überaus stark. Im zweyten Jahr fangen sie schon an, Früchte zu tragen. Allein auf Zwetschen und zwetschenartigen Pflaumen halten sie nicht Stand. Sie wachsen wohl und gedeihen auch etliche Jahre, aber dann gehen sie ab.

Auf das Erdreich und Klima ist der Mandelbaum jedoch sehr eigen, in Ansehung der Art seiner Frucht. Ist beydes sehr schlecht, so kann die süße veredelte Mandel in eine bittere ausarten, und die mit dünner Schale in eine hartschalichte. Schon das Alter des Baums verursacht, daß die Schale härter und dikker wird.

In ihrer ersten Jugend muß man die inwendig in der Krone austreibenden gelben Schosse beyzeiten wegschneiden, weil sie an der Fruchtbarkeit hinderlich sind. — In der Blüthezeit des Mandelbaums soll man um denselben nicht hakken, noch ihn erschüttern, als welches seiner Blüthe nachtheilig ist.

§. 3.

Beschreibung der gewöhnlichen Mandelsorten.

a) **Bittere.**

1) **Mandelbaum mit kleiner bitterer Frucht. Die kleine bittere Steinmandel.** Amandier à fruit amer.

2) **Mandelbaum mit großer bitterer Frucht. Die große bittere Steinmandel.** Amandier à gros fruit amer.

3) Mandelbaum mit bitterer Frucht und mürber Schale. Die bittere Krachmandel. Amandier à fruit amer et noyau tendre.

b) Süße.

4) Mandelbaum mit großer süßer Frucht und dikker Schale. Die große süße Steinmandel. Amandier à gros fruit doux.

Dieses ist eine recht gute Sorte, und auch eine der dauerhaftesten. Sie dienet besonders gut zur Bekleidung der Bogenlauben, weil sie im Frühjahr bey ihrer Blüthe, die groß und schön ist, ein herrliches Ansehen geben, und viele Früchte tragen.

5) Mandelbaum mit kleiner süßer Frucht und harter Schale. Die kleine süße Steinmandel. Amandier commun.

6) Mandelbaum mit großer süßer Frucht und mürber Schale. Die süße Krachmandel. Frauenzimmermandel. Jordansmandel. Die Valenziner. Amandier à noyau tendre. Amandier des Dames.

Seine Blätter sind breiter, kürzer und näher beysammen, als der gemeinen Sorten, und die Frucht läßt sich mit den Fingern aufdrukken. Sie wird etwas rauher von Schale als die mit harter Schale, spizziger und die Spizze meist auf eine Seite gekrümmt.

7) Mandelbaum mit kleiner süßer Frucht und mürber Schale. Die kleine süße Krachmandel. Sultansmandel. Amandier à petit fruit doux et noyau tendre. Amande Sultane.

Diese ist sehr häufig in der Provence.

8) Mandelbaum mit großer gefüllter Blüthe. Amandier à fleur double.

9) Mandelbaum mit goldgeflekten Blättern. Amandier panaché.

10) Die

10) Die Pfirschmandel. Amygdalo-Persica. Amande Pêche.

Dieser Baum ist halb Pfirschen, halb Mandel, jedoch mehr Mandel, als Pfirsche, und höchst wahrscheinlich durch die Befruchtung vom Pfirschenbaum entstanden. Sie wird sehr groß, meist wie ein Entenen, etwas platt gedrukt. Das Fleisch der grünen Hülse, welches 1/2 Zoll dik wird, ist eßbar, wenn die Mandel ganz zeitig ist, das Fleisch der Hülse gelb wird und aufspringt. Es ist etwas härtlich, wie von einer Brugnon, süß, jedoch von keiner sonderlichen Delikatesse, wie etwa von einer weißen oder Goldnectarinen. Inwendig am Stein der Mandel ist das Fleisch schön roth, wie auch die Fasern am Stein und die Fugen desselben selbst, nach Art vieler Pfirschen. Die Schale der Mandel selbst hat starke Vertiefungen, und ist fast wie ein Pfirschenkern rauh, sehr dik und hart. Die Mandel ist süß, groß, und übertrift an Größe die ansehnlichsten Krachmandeln: häufig finden sich 2 Mandeln beysammen: reif Ende Aug.

Der Baum macht das stärkste Gewächs unter den Mandeln und Pfirschenbäumen, hat stärkere Blätter als die gewöhnlichen Mandeln, und ist, so wie seine Frucht selbst, dauerhafter gegen die Witterung als jene, und sehr fruchtbar. Seine Blüthe ist das Mittel zwischen Mandel- und Pfirschblüthe, und überaus prächtig: sehr groß: hat nicht die völlige Röthe wie die Pfirschblüthe, ist aber röther als die Mandelblüthe. — Die Früchte schwizzen oft viel Harz durch die äußere Schale, doch ist es ihnen unschädlich.

§. 4.

Beschreibung einiger seltenen Zwergmandeln zu den Schalenobsttragenden Sträuchern gehörig.

Zu dem Schalenobst gehören noch folgende Sträucher von Mandeln, welche zwar weder für die Tafel, noch besonders zur Oekonomie, sondern wegen ihrem niedlichen Wuchs und herrlichen Blüthe hauptsächlich zur Zierde und beliebt sind.

11) Indianischer Zwergmandelbaum. Amygdalus Indica nana. Amandier nain des Indes.

Dieser niedliche Strauch wächst nicht über drittehalb Schuh hoch und wird am stärksten einen kleinen Finger dik, blühet unvergleichlich schön an jedem Winkel eines Blattes, die paarweis

stehen und trägt häufige kleine, 1 Zoll lange, aber bittere Mandeln. Er ist vornemlich eine Zierde in einem Blumentopf. — Seine Fortpflanzung geschiehet theils durch den Samen, theils durch Wurzelbrut und theils durchs Veredlen auf Mandelwildlingen. Sein Vaterland ist das mitternächtliche Asien. (Linn. I. Th. 117. Gatt.)

12) Zwergmandelbaum mit gefüllter Blüthe. Amygdalus pumila floriplena. Amandier nain à fleur double.

Dieses Bäumchen wächst noch zärtlicher, macht dünne zarte Triebe, die auf der Sonnenseite roth sind: bleibt sehr klein: bringt an jedem Blatt sehr stark gefüllte blaß pfirsichblüthfarbige Blüthen, daß es zur Blüthezeit einen einzigen Blumenstraus bildet, der den herrlichsten Anblik gewährt: trägt keine Frucht und pflanzt sich durch die Seitensprossen fort, die man wie die Nelken einlegt, oder blos mit Erde anhäufelt. Sein Vaterland ist England.

13) Zwergmandelbaum aus Sibirien. Amygdalus Nana Sibirica.

Eine neue, noch sehr seltene, und überaus hübsche Sorte Zwergmandel, die etwas höher, als die Indische wächst, und einen sehr niedlichen Strauch bildet, mit der prächtigsten Blüthe. Die Frucht kann ich noch nicht beschreiben.

Dreyzehntes Kapitel.

Vom Wallnußbaum.

§. 1.

Naturgeschichte und Beschreibung des Wallnußbaums.

Das Vaterland des Wallnuß-, Waltnußbaums (Juglans regia Lin.) war Persien und andere Provinzen des nördlichen Asiens, woher ihn die Römer zu den Zeiten der Könige nach Italien brachten, deswegen er auch öfters Welscher Nußbaum genennet wird. Von da verpflanzten sie ihn in ihre eroberten Provinzen Frankreichs, und breitete er sich hernach in die übrigen

übrigen europäischen Länder aus. — Nach dem Pflanzensystem des Linne gehört der Nußbaum in die achte Ordnung der ein und zwanzigsten Pflanzenklasse, welche Monoecia Polyandria heißt, und diejenigen Pflanzen in sich begreift, welche Blumen mit halb getrennten Geschlechtern, und auf jeder Pflanze besondere männliche und besondere weibliche Blüthen; und in jenen mehr als sieben Staubfäden haben. Botanisch beschreibt er ihn also: Juglans (regia) foliolis ovalibus glabris subserratis subaequalibus, d. i. Juglans, dessen gefiederte Blätter aus ovalen glatten Lappen bestehen, die von ziemlich gleicher Größe, und am Rande bisweilen ein wenig sägenartig gezähnt sind, und mit kleinen ein sechs Blättlein zertheilten männlichen Blumen, welche längliche, schuppige Käzlein bilden, und mit weiblicher Blüthe, welche als Stempel auf der bereits vorhandenen jungen Frucht sizzen, die hernach mittelmäßig grosse, rundlich ovale grüne Früchte werden, welche eine ovale, gefurchte, zweyspaltige Nuß in sich schliessen, mit einer harten Schale, die einen viertheiligen, eßbaren, öhlreichen Kern enthält und im September und October reif wird.

Der Nußbaum wird einer der allergrößten Bäume, und erreicht eine Höhe von 40 bis 50 Fuß: wurzelt nach Verhältniß seiner Krone tief und weit um sich und breitet seine Krone weit um sich aus. Er ist sehr dauerhaft und erreicht ein hohes Alter und kommt fast in einem jeden Boden fort, aber nassen Grund kann er nicht vertragen. In leimigtem Boden und schwarzer Erde wächst er vorzüglich stark; allein er wird auch darin weichlicher gegen die Kälte, und sein Holz nicht so fest und schön zur Schreinerarbeit, als in starkem Boden. Er hat in Ansehung seines Holzes die Natur der Eiche. Je rauher und steinigter sein Grund und Boden ist, desto fester wird sein Holz, und desto brauner, gemaserter und von schönern Adern wird dasselbe zum Ver-

arbeiten. Ueberhaupt aber, je älter der Baum ist, desto vorzüglicher ist dazu sein Holz.

Seine Früchte treibt er an den Spizzen seiner Schosse. Sie kommen viel einzeln, meist zwey- und dreyfach und oft zu 7 und 9 zum Vorschein. Er blüht spät und sezt im Junius Früchte, die gewöhnlich im September reif werden, welches man daran erkennet, wenn bey einigen Nüssen auf dem Baum die grüne Schale aufspringet, überhaupt aber sich die Nüsse leicht schwingen oder mit der Ruthe abschlagen lassen, und gerne davon fallen. Vor der Zeit aber solcher Reife schadet man dem Baum mit Beschädigung seiner jungen Triebe, und die Frucht ist nicht so vollkommen, auch nicht so schmakhaft und öhlreich.

Der Nußbaum trägt selten vor 7 oder 8 Jahren, und wird nicht eher recht ergiebig als bis er groß ist. Er hat vor andern Fruchtbäumen, diese eigene gute Eigenschaft, daß er wieder ausschlägt und sich verjüngt, wenn er im Alter oder nach erlittenem Sturmwindschaden ganz abgeworfen oder seine dikken Aeste und die ganze Krone abgenommen wird, ohne ihm (wie andern Obstbäumen) Zugäste zu lassen, der Stamm mag auch noch so dik und groß seyn.

Seinen zarten ersten Trieben und Knospen, worin die künftige Frucht befindlich ist, sind die Frühlingsfröste sehr gefährlich, und vereitlen solche nicht selten die ganze Jahreserndte. Es verdienen daher die weiterhin beschriebene dauerhafte und sehr gute Arten von Wallnußbäumen eine häufigere Anpflanzung, womit uns Nordamerika versorgt hat, und die bey uns sehr gut wachsen und gedeihen. Diesen schadet ein Frühlingsfrost nicht leicht, und noch weniger fürchten sie strenge Winterkälte.

Uebrigens ist der Nußbaum ein sehr guter, nüzlicher und wirthschaftlicher Baum. Ausser dem beliebten frischen Genuß seiner Früchte, geben sie ein trefliches Oehl, das nicht nur zum Brennen, Mahlen ɾc. sondern

auch

auch zu kalten und warmen Speisen sehr dienlich ist. Eben so bekannt ist die Brauchbarkeit seines Holzes zu schönen Tischlerarbeiten, Schäften und allerley Geräthen. — Allein auf einen fruchtbaren Akker, in Gärten und wo man in seiner Nähe Gewächse und Pflanzen ziehen will, soll man ihn nicht sezzen, weil nicht nur wegen seinem dichten Schatten, sondern vorzüglich wegen seiner für andere Pflanzen sehr schädlichen Ausdünstungen nichts um ihn herum gedeihen kann, so weit sein Schatten reicht. Er dienet daher besser an Wege, Waldungen ꝛc. oder an den Aussenseiten der Gärten zur Beschirmung gegen die Winde, wozu er nebst seinem Ertrag sehr dienlich ist.

§. 6.

Seine Fortpflanzung und Erziehung.

Ob man sich schon bey Fortpflanzung der ausländischen Hölzer auch Mühe giebt, den Nußbaum zu okuliren und zu pfropfen, so ist es doch hier überflüssig, da man ihn in seinen Sorten aus dem Kern erziehen kann, und daraus ein gesünderer und dauerhafterer Baum erwächst. Die größten und schönsten Nüsse von erwählten Sorten werden zum Stekken ausgesucht, und entweder vor Winter mit der grünen Schale, die zugleich zum Schuz wider den Mäusfraß dienet, oder im Frühjahr mit der harten Schale in die Erde so tief gestekt, daß sie zwey Finger dik bedekt sind. — Nüsse mit dünner Schale stekt man lieber im Frühjahr, weil ihnen die Mäuse zu sehr nachstreben und solche verzehren können. — Will man die jungen Nußbäumchen nach 2 Jahren aus dem Baumpflanzenbeete in die Baumschule versezzen, (das im Frühjahr geschehen soll) so muß alsdenn zwar die Pfahlwurzel, so lange sie noch jung ist, verkürzet, aber der obere Gipfel unversehrt gelassen werden; allein besser ist es, wenn die Nüsse sogleich in der Baumschule in ihre Reihen gestekket und allda bis zu ihrer Verpflanzung erzogen werden. Denn das viele

Aus-

Aussezzen können sie nicht gar wohl vertragen, und wäre das beste, wenn man die Nüsse immer dahin stekken könnte, wo die Bäume sollen stehen bleiben. Jedoch, wenn bey ihrer Versezzung das oben empfohlene Einschlämmen angewendet wird, so lassen sie sich auch wohl versenden und versezzen, und bleibt selten ein Baum aus, wenn er schon auch die Krone hat.

Wenn sie nach erzogenem starken Schaft von 6, 7 Fuß Höhe versezzet werden, so soll an den Aesten der Krone nichts verkürzet und beschnitten werden, da sie ohnedem nicht buschig treiben. — Wenn die Sorten ausarten, so ist das hungrige Land Ursache, wohin sie versezzet worden.

§. 3.

Fernere Behandlung des Nußbaums.

An einem jungen Nußbaum wird nichts geschnitten, wenn er seine Krone gebildet hat. Man läßt seine Krone ringsumher seine Zweige treiben, so wie es seine Natur mit sich bringt, es sey denn ein gar zu unregelmäßig wachsender Ast.

In weitern Jahren oder im Alter bekommen sie leicht auch Wasserschosse, welche wenige Nüsse tragen und gleichwohl verursachen, daß die andern Aeste nicht tragen. Solche starke Schosse müssen von den Aesten weggenommen werden, wenn sie anders nicht eine Wohlthat der Natur, und nach obigen Lehren (vergl. Th. I. S. 162. f.) beyzubehalten, und dagegen schadhafte und untaugliche Aeste daran wegzunehmen sind.

Will man alte Nußbäume auspuzzen, oder ihnen Aeste nehmen, so muß solches, wie auch das gänzliche Abwerfen und Stümpen nie nach Neujahr geschehen, sondern jederzeit von der Mitte Novembers bis Mitte Decembers, weil sonst wegen seines bald eintretenden Saftes, da er kein Verlezzen vertragen kann, der Baum zu Grunde gerichtet wird. — Auch muß man ihm keine Mitteläste allein wegnehmen. Denn wenn ein Nußbaum sich

sich nicht auch innen vollhängen kann, so ist sein Ertrag nicht von Betracht.

§. 4

Behandlung seiner Früchte.

Will man die Nüsse entweder zum Verkauf, oder eigenen Gebrauch anwenden; so ist daran gelegen, daß man sie vom Baum weg ordentlich behandle, als worin es von vielen Landleuten oft sehr versehen wird. —

Nie sollen die Nüsse zu früh oder unreif abgeschwungen werden, weil sonst der Kern einschrumpft, klein und unansehnlich wird, und weder zum Genuß schmakhaft und gut, noch zum Oehlschlagen recht tauglich sind, und kaum die Hälfte Oehl geben.

Sind die Nüsse abgeschwungen, wobey die meisten in ihrer grünen Schale bleiben, so werden sie auf Kammern oder Speichern auf etwas Stroh, um die Flekken auf dem Boden zu verhüten, auf Haufen geschüttet, oder sicherer aus einander gebreitet, bis sie sämmtlich ihre Reife erlangen, und sich trukken aus der grünen Schale nehmen lassen. Dieser Zeitpunkt aber muß sorgfältig in Acht genommen werden. Die grüne Schale gehet geschwind in die Fäulniß und macht sodann die hölzerne Schale der Nuß schwarz, welche Schwärze auch endlich an den innern Kern dringt, und solchen verdirbt, oder wenigstens unansehnlich macht. Sobald man also findet, daß die grüne Schale der allermeisten Nüsse durch den Schnitt des Messers abspringt, so müssen sie genaset werden. — Wenn aber auch die grüne Schale noch nicht außen schwarz und faul ist, so darf man doch auch nicht deren innere Fasern schwarz werden lassen, weil dadurch wenigstens die Schale der Nuß unrein und schwärzlich, und besonders zum Verkauf nachtheilig wird.

Sind nun aber die Nüsse zu rechter Zeit und sauber aus ihrer grünen Schale gebracht, so müssen sie, da sie frisch und feucht sind, ja nicht auf Haufen geschüttet werden, auf welchen sie gar bald auswendig an der

Schale

Schale nicht nur, sondern auch inwendig am Kern schimmeln, und abermals verderben, sondern sie müssen auf einem lüftigen Speicher dünne verbreitet werden, bis sie nicht nur wohl trokken und die Schale gelb, sondern auch der Kern inwendig dürre geworden. — Hat man es ja versehen, daß die Schale etwas unscheinbar geworden, so müssen die Nüsse etliche Tage vor dem Verkauf in eine Bütte geworfen, Wasser, am besten warmes Wasser, darüber geschüttet und alsdann mit einem stumpfen Besen wohl gescheuert und gereiniget, und darauf wieder getroknet werden.

Will man die Nüsse zum Oehlschlagen bereiten, so müssen zwar die ausgeklopften Kerne wohl getroknet werden, ehe sie in die Mühle kommen: aber man darf sie keinesweges in die Sonne legen, als welche verursacht, daß sie weniger Oehl geben.

Will man die Nüsse aufbewahren, daß sie sich bis Weihnachten schälen lassen und süß erhalten, so legt man solche mit der grünen Schale, die aber nicht aufgesprungen seyn darf, vom Baum weg schichtenweise in ein Gefäß zwischen feuchten Sand. Sie bleiben alsdann süß und lassen sich schälen, aber ihre erstere Delikatesse verlieren sie gleichwohl in etwas.

Man kann aber auch zu aller Zeit den Sommer hindurch frische Nußkerne zum Nachtisch liefern, oder sie wenigstens so bereiten, daß sie den frischen im Ansehen und Geschmak ähnlich sind. Man legt nemlich 18 Stunden vor dem Genuß die trokkenen Kerne in Rahm oder fette Milch, nachdem man zuvor etwas süß Mandelöhl (zu einem halben Schoppen etwa einen Fingerhut voll) darauf gegossen. Man erhält sodann den Rahm mit den Nußkernen 12 Stunden lang lauwarm, oder milchwarm, entweder auf Kohlen oder heißer Asche, oder am bequemsten auf einem warmen Ofen. Nach 12 Stunden werden sich die Kerne gut schälen lassen. Die geschälten Kerne werden sogleich in Salzwasser geworfen, daß sie einige Stunden darin liegen können. —

Sie

Sie werden von Nüssen, die frisch vom Baum kommen, an Süßigkeit und Geschmak nicht zu unterscheiden seyn.

Nüsse zum Einmachen, zum Verkauf für die Zukkerbäkker, werden im Julius ehe ihr Gehäuse zu hart wird, und zwar von Flekken reine Nüsse, behutsam mit der Hand, daß sie nicht gequetschet werden, an einem trokkenen Tage gepflükt.

§. 5.

Beschreibung der bekannten innländischen Nußsorten.

1) Die Pferdsnuß. Noix de Jauge. The Large Walnut.

Dieses ist die größte unter den Nüssen, und öfters wie ein Borsdorfer Apfel groß. Allermeist aber ist die Schale vom Kern nicht ausgefüllt und nach Verhältniß klein. Man hat aber auch eine Spielart von dieser Sorte, die ganz große Kerne hat, und für die Tafel sehr vorzüglich ist. — Es ist aber dem Pferdsnußbaum der strenge Winterfrost vor den andern Nußbäumen am meisten nachtheilig.

2) Die gemeine längliche Nuß.

Sie ist vorzüglich, hat einen vollen Kern, ist ansehnlich und hat keine allzuharte Schale. — Man hat davon eine Spielart, welche die Frühnuß heißt, und 2 Wochen früher reift.

3) Die dünnschalige Baumnuß. Die Meisennuß. Noix Mesange.

Ihre Schale ist vorne an der Spizze oft ganz dünne, wie Papier, daher ihr die Vögel, besonders die Meisen sehr nachstreben. Sie ist länglich, etwas spiz: häufig hat sie auch keinen vollen Kern; es giebt aber auch eine Spielart, da die Kerne vollkommen sind und die Schale ausfüllen. — Auf den Frost ist der Baum auch etwas empfindlicher, als seine Brüder.

4) Die gemeine runde Nuß.

Sie hat einen vollen, schmakhaften Kern: eine nicht allzuharte Schale: ansehnlich groß. — Der Baum ist nicht zu verachten.

5) Die große Steinnuß.

Sie hat die Größe der vorigen, und eine sehr harte Schale. Zum Oehlschlagen ist sie die vorzüglichste. Ihre Schale ist voll ausgepfropft von den Kernen, die sehr öhlreich und schmakhaft sind, und der Baum ist sehr fruchtbar.

6) Die

6) Die kleine Steinnuß. Die Grübelnuß.
Sie kommt mit der vorigen, außer der mindern Größe, gänzlich überein.

7) Die Riesen-Wallnuß.
Sie ist der wahre Riese unter allen Nüssen, da sie die Größe eines Gänseeyes erreicht, und nicht selten 4 Zoll lang und 3 Zoll dik wird. Die Schale ist sehr dünne, wie bey der Meisennuß, daß öfters der Kern an der Spizze der Nuß zu sehen ist. — Der Baum ist nicht so empfindlich auf die Kälte, wie die Pferdsnuß und haben kleine, 2 Fuß hohe, junge Bäumchen in der Baumschule den unerhört kalten Winter von 1799 auf 1800 ausgehalten. Ueberdas hat der Baum diese gute Eigenschaft, daß er sehr frühe, oft schon im dritten Jahr nach seiner Verpflanzung Früchte trägt.

8) Die Blutwallnuß.
Eine sehr merkwürdige seltene Baumnuß, so wie die Bluthaselnuß eine rothe Haut um den weißen Kern hat. Sie ist im Schwarzburg-Rudolstädtischen, wie auch in Erfurt bekannt. Sie ist keine bloße Spielart, sondern pflanzt sich durch den Samen, durch die Nuß, fort; ist aber durch die kalten Winter sehr rar geworden.

§. 6.

Von dem Amerikanischen Wallnußbaum.

Man hat hin und wieder in unserem Teutschland die Anpflanzung der Nordamerikanischen Nußbäume versucht, weil unsere einheimische so öfters durch kalte Winter getödtet, und so leicht und oft ihre Früchte durch den geringsten Frühlingsfrost verdorben werden, und hat jene Art, besonders die schwarze Wallnuß, vortheilhaft befunden. Nicht nur die außerordentliche Dichtigkeit und Schönheit des Holzes, welches das Mahagonyholz vollkommen ersezzet, und dessen unbrauchbare Aeste gutes Brennholz geben, übertrifft das unseres Nußbaums, sondern sie haben auch darin einen sehr großen Vorzug, daß sie die kältesten unserer Winter aushalten, ohne Schaden zu leiden. Er ist so dauerhaft wider den Frost, daß in dem kalten Winter 1789 die Spizzen der jungen teutschen Nußbäume in meiner Baumschule sämmtlich

schwarz

schwarz wurden, aber von denen dabey gestandenen amerikanischen, auch der jüngsten Bäumchen, nicht eine Knospe erfroren war. Dieser Baum hat sich an unsern teutschen Himmelsstrich gut gewöhnt, bekommt einen schnellen Wuchs, und macht zwar keine solche Größe, als unsere teutsche Nußbäume, aber er verdämmet auch nicht so viel an den Fruchtäkkern, wenn sie an die Wege gesezzet werden.

§. 7.

Seine Fortpflanzung und Erziehung.

Was den amerikanischen weißen Wallnußbaum betrifft, so kann derselbe auch durch Einleger fortgepflanzet werden, und wurzelt er leicht und gut; aber die sogenannte schwarze Nußbäume wollen sich nicht, oder sehr selten dazu bequemen, sondern sie müssen aus ihren Nüssen erzogen werden. Allein ob sie schon hart, wie ein Stein sind, so dürfen sie doch nicht tief in die Erde geleget werden, sondern ganz flach und seicht, und findet hiebey statt, was oben (Th. I. S. 31.) von den Zwetschensteinen erinnert worden. Tief gestekt, gehet die Nuß entweder gar nicht auf, oder die Baumpflanze wird krüppelhaft. Sodann muß man sie feucht halten. — Das Versezzen verträgt der junge Baum gut: nur muß man seine Pfahlwurzel beym Ausheben schonen und sie bey dem Einsezzen ganz lassen.

§. 8.

Beschreibung der amerikanischen Nußsorten.

9) **Der schwarze Wallnußbaum mit der länglichen Nuß. Die lange Butternuß** Juglans oblonga nigra, s. cinerea, foliolis undenis lanceolatis, basi altera breviori, Linn.

Vermuthlich heißt er der schwarze Wallnußbaum wegen seinem schönen dunklen Wurzelholz, das öfters ganz schwarze Adern und Flekken hat. Er stammt aus Virginien und Pensylvanien, da er häufig wild wächst. — Die Frucht ist ansehnlich groß, lang, wie unsere gewöhnliche lange Nuß No. 2.

Die

Die Schale ist sehr hart und dik und hat allenthalben Erhöhungen, wie ein Pfirschenstein. Der Kern ist voll: süß und delikat, als unsere besten Nüsse. Sie stehet aber nebst den folgenden im ökonomischen Nuzzen unsern teutschen Nüssen nach, weil ihre Schale so sehr hart und dikke ist. — Der Baum hat etwas geschmeidigere Blätter, als unsere innländischen Nußbäume: blühet später.

10) **Der schwarze Wallnußbaum mit der runden Nuß. Die runde Butternuß. Juglans nigra, foliolis quindenis lanceolatis serratis, exterioribus minoribus superaxillaribus, Linn. The round blak Walnut.**

Diese Nuß ist ansehnlich größer, als unsere große Steinnuß, und meist dikker als lang. Ihre Schale ist äußerlich voll von starken Vertiefungen, dem Pfirschkern ähnlich, die jedoch nach der Länge ziehen. Sie ist dik und außerordentlich hart, wie ein Stein, daß sie kein Mensch aufzubeissen vermag. Sie lassen sich auch mit keinem Messer öffnen, weil fast keine Nath zu spüren, wo sie sich spalten könnte, sondern muß mit einem Hammer aufgeschlagen werden. Der Kern ist zwar ganz voll, aber wegen der Dikke der Schale, und weil die inwendigen Scheidewände der 4 Kerne nicht, wie bey unsern Nüssen dünne und biegsam, sondern ebenfalls eine steinharte Art von glatt polirter Schale ist, so fällt der Kern etwas kleiner aus: er ist süß und angenehm, und hat beym frischen Genuß einen etwas Safran ähnlichen kleinen Beygeschmak, der vermuthlich von dem orangegelben Häutchen herrührt, das in der Mitte der Kerne stekt. — Der Baum hat schmale Blätter. Sein Vaterland ist Maryland.

11) **Der weiße Wallnußbaum. Der Hikery-Nußbaum. Juglans alba. White Virginia Walnut oder Hikery-Nut. (Linn. II. Th. 191. Gatt.)**

Dieses ist zwar die geringste Sorte, jedoch zum Oehlschlagen sich empfehlend. — Sie ist das, was unter unsern teutschen Nüssen die Grübelnuß ist. — Die Frucht ist besonders und verschieden gestaltet: an beyden Enden spizzig: von der Größe einer Muskatennuß: die Schale sehr weiß: steinhart: der Kern viertheilig, voll, ausgepfropft: süß und wohlschmekkend, aber klein. — Der Baum hängt sich außerordentlich voll. Sein Holz ist sehr fest und hart. Sein Vaterland ist Pensilvanien.

B. Scha-

B. Schalenobsttragende Stauden.

Vierzehntes Kapitel.

Die Haselnußstaude.

§. 1.

Herkunft und Beschreibung der Haselnußstaude.

Der lateinische Name der Haselstaude, Corylus Avellana, führet uns zwar dieselbe aus Neapel, von der Stadt Avellino im Fürstenthum Benevento, weil sie in selbiger Gegend sehr häufig gepflanzt ist und ein beträchtlicher Handel mit ihren Früchten, besonders nach Maltha, Rom und Venedig getrieben wird; allein sie stammt eigentlich aus Kleinasien (jezt Natolien genannt) her, und wurde von den Römern Nux pontica genannt, weil sie solche von Pontus brachten, und nach Italien, besonders häufig nach Sicilien, verpflanzten, und daher auch die sicilianische Nuß heißt. Plinius gedenkt derselben B. 15. Kap. 22. Das mag nun aber alles wohl seine Richtigkeit nach der Geschichte haben von den großen und feinen Sorten der Haselnüsse, besonders von der nun so genannten großen spanischen Nuß: allein nicht nur alle Waldungen unseres Teutschlandes beweisen zur Genüge, daß wenigstens der gemeine Haselnußstrauch, der allenthalben von selbst wächst, bey uns von jeher einheimisch sey, sondern auch der öftere gute Erfolg der Fortpflanzung der feinen Sorten in ihrer ächten Art durch den Samen bestätiget solches.

Nach dem Pflanzensystem des Ritters Linne gehöret der Haselnußstrauch in die achte Ordnung der ein und zwanzigsten Pflanzenklasse, welche Monoecia Polyandria genannt wird, und diejenigen Pflanzen in sich begreift, welche Blüthen mit halbgetrennten Geschlechtern

schlechtern und zugleich männliche und weibliche Blumen, und mehr als 7 Staubfäden haben. Botanisch wird er also beschrieben: Corylus (Avellana) stipulis ovatis, obtusis, d. i. Corylus, mit eyförmigen stumpfen Blattansazzen, mit runden Blättern, mit männlichen Blüthen in langen Käzchen, und mit weiblichen Blüthen, welche dicht an dem Zweige sizzen (und von einer Knospe umschlossen sind) auf welche Nüsse folgen, die in große, dünne, spizzig und lang ausgezakte, oben offene Hülsen eingehüllet sind. Die Haselstaude bringt zwar ihre männliche und weibliche Blüthen, aber nicht wie die meisten Pflanzen und Obstbäume so, daß sowohl die männlichen als die weiblichen Geschlechtstheile in jeder Blüthe unmittelbar neben einander sizzen, sondern so, daß auf jedem Strauche manche seiner Blüthen blos männliche Geschlechtstheile haben, andere aber blos weibliche. Die männliche Blüthe befindet sich in sehr langen, hangenden, walzenförmigen und schuppigen Blumenzapfen auf ästigen Stielen, zwischen deren halbrunden Schuppen sich nur einzelne Blümchen befinden. Schon im Herbste kommen die Käzchen, wiewohl sehr enge zusammengeschlossen, hervor, verlängern sich darauf im Winter, und geben frühzeitig, und öfters schon Ende Februars oder Anfangs März ihren Blüthestaub, als ein gelbes Mehl, zur Befruchtung der weiblichen Blüthe von sich, die zwar noch sehr tief in den blättrigen Knospen eingehüllet ist, und erst spät in rothen gekrümmten sehr zarten Stempeln ohne Blumenblätter recht sichtbar wird. Diese wachsen zwar auf eben dem Strauch, jedoch aus andern und besondern Augen in Gestalt runder, kurzer Knöpfe und blättriger Knospen, nehmen die herabstäubende Befruchtung auf, und es erfolgen dann büschelweis die mandelartigen Früchte, die wir Haselnüsse nennen.

Der Haselnußstrauch erreicht eine Höhe von 12 bis 20 Fuß, und man kann damit Wände und Mauren wie mit Tapeten bekleiden. Er läßt sich zwar auch manch-

manchmal durch Kunst und Fleiß zu einem ansehnlichen hochstämmigen Baum ziehen, wenn er frey stehet und von andern Bäumen nicht gedränget wird, wie man denn bisweilen ganz ausserordentlich große Haselnußbäume findet; allein es ist solches eine Seltenheit und Ausnahme von der Regel, und scheinet die Natur den Hasel keinesweges zum Baume, sondern zur Staude bestimmt zu haben, und tragen sie auch im Alter nicht mehr häufig, da man sie alsdann ausholzen oder über der Erde abhauen soll, damit junges Holz erwachse.

Der Haselstrauch ist sehr dauerhaft, nimmt auch mit geringem Erdreich und auch mit einer schattigen Lage vorlieb: allein in guter schwarzer lokkerer Erde hat er den stärksten Trieb und freudigsten Wuchs. Will man ihn wohl pflegen, so erfrische man alle Herbst oder Frühjahr seine Wurzeln mit neuer guter Erde, und vermindere seine wilden Schosse.

Diese nüzliche Staude verdienet auch wohl, daß man eine kleine Aufmerksamkeit auf sie wende, da wir vortrefliche Sorten haben, deren Früchte im frischen Genuß öfters die besten Mandeln übertreffen. Sie verdienen auch wohl einen Plaz in dem Obstgarten zur Vermehrung der Baumfrüchte, da man auch schattigte, ja mitternächtige Ekken und Mauern gar nüzlich damit bekleiden kann.

§. 2.

Fortpflanzung und Erziehung der Haselnußstaude, und ihre Klassifikation.

Der gemeine wilde Haselnußstrauch wächset in großer Menge wild in Wäldern und Hekken. Die edlern Arten werden meist durch Wurzelausläufer fortgepflanzt, deren sie sehr viele treiben. Solche werden im Winter oder Frühjahr ausgegraben, und entweder, wenn sie stark sind, sogleich an ihre bestimmte Stelle, oder wenn sie geringe sind, in die Pflanz- oder Baumschule gesezt.

Ausserdem können sie füglich durch Ableger gezogen werden, da man von Herbst bis an das Frühjahr niedrige, schwanke, mit viel Augen besezte Schüsse 4 bis 5 Zoll tief in die Erde beuget, und ihre Spizzen hervorstehen läßt. Im folgenden Herbst, da sie Wurzeln gezogen haben, werden sie sodann verpflanzt und weiter erzogen.

Aus dem Samen und Nüssen selbst kann man sie auch erziehen. Sie arten zwar bisweilen, zumal in einem geringen Erdreich, aus; jedoch kann man auch dadurch allerhand neue und meist recht trefliche Sorten erhalten, wie denn verschiedene der folgenden in der Beschreibung aus Samen erzogen sind. Ihre Lage muß kühl und feucht seyn. Man leget die schönsten Nüsse von beliebten Sorten über Winter in Sand bis in den Februar, und leget sie hernach in 2 Zoll tiefe Furchen in die Erde: oder kann man sie auch sogleich nach ihrer Zeitigung in das Pflanzenbeet legen. Nach ein oder zwey Jahren werden die jungen Reiser in die Baumschule versezt und weiter erzogen.

Endlich lassen sie sich auch gut pfrofen und noch besser okuliren, und dadurch auf andere junge Haselnußreiser, nach der gewöhnlichen Methode veredlen.

Will man versuchen, sie hochstämmig zu erziehen, so lässet man das Reis bis auf 6 Fuß Schafthöhe fortwachsen, schneidet es alsdann in dieser Höhe ab, und läßt es am Gipfel Zweige treiben, und die Krone bilden: hält hernach den Schaft von Nebensprossen rein, und läßt die Kronzweige frey fortwachsen. Nur gar zu lang umherschweifende oder niedrig herabhängende Zweige werden verstuzt, und überflüssige, zur Verwirrung sich anlassende, Triebe in der Mitte der Kronzweige werden zeitlich ausgeschnitten.

Halbhochstämmige werden zu 4 Fuß Schafthöhe also erzogen; zu Spalieren und Bekleidung der Mauren werden die Reiser zu 2 Fuß über der Erde abgeschnitten, und man läßt sie nahe über der Erde, jedoch fächerförmig, Zweige treiben.

Was

Was nun aber die Klassifikation der Haselnüsse betrifft, so muß zuförderst, um sie systematisch zu klassificiren, ihre Charakteristik festgesezt, und ihre Merkmale bestimmt werden, die jeder Art besonders eigen sind.

Die grüne Hülse, die Naife oder Schlaue, — ist eigentlich der Kelch der weiblichen Nußblüthe, und der mütterliche Schooß der Frucht, bis sie völlig reif geworden. Sie ist theils schon durch die Farbe verschieden, da sie bald ganz grün, bald bräunlich ist; theils in ihrer Gestalt, Verlängerung und Bedekkung der Nuß, die sie umschließt, da sie bald ihre äußersten Enden in mehr oder weniger zertheilten Spizzen auseinander breitet und weit über die Nuß gehet, wie fast alle wilden Haselnüsse: bald fest an der Nuß angeschlossen, ohne sie entweder ganz zu bedekken, oder nur bis an die Spizze, oder nur wenig über sie hinaus ragend, wie bey den meisten grossen Arten Haselnüssen.

Es ist ferner die Grösse und Form der Haselnußfrüchte verschieden. Die Grösse ist zwar relativ, und wir nennen klein die wilden Haselnüsse gegen die Riesennuß, obschon auch Standort, Erde, Cultur rc. ihren Antheil dabey hat. Es giebt ferner runde, d. h. die der Kugelform sich nähern; lange, die entweder spiz zu laufen, oder mit einer kurzen Spizze abgebrochen sind, stumpfspizzige, welchen Unterschied man auch sogar im Walde unter den wilden Haselnüssen findet. Es giebt ekkigte, kurze und von platter Form rc. — Auch der Schild der Nuß, das dikkere Ende, wo die Nuß in der grünen Schale fest saß, und weiß ist, wenn man sie ausbricht, ist bald groß, wie bey den edlen Nüssen allermeist, bald klein, wie bey allen wilden Haselnüssen; bald flach, wenn er eine horizontale gleiche Fläche hat; bald uneben, bald spizzig, wenn er sich gegen die Mitte merklich erhebt.

Es lassen sich daher die Haselnüsse füglich in drey Hauptgattungen klassificiren:

1.) In eigentliche Haselnüsse, wozu die wilde gehört, und die Sorten, die sich denselben nähern, in Ansehung einer härtern Schale, starken innern Bedekkung des Kerns, einer grossen flatternden grünen Hülse, kleinen Schildes ꝛc. In der Form, Grösse und Zeit der Reife sind sie viel unterschieden.

2.) In Lambertsnüsse, Lambartsnüsse eigentlich Langbärtsnüsse, weil sie nach ihrer Länge, Grösse und Gestalt einem vor Alters langen wohlgeschnittenen Bart gleichen. Deswegen heissen sie auch in vielen Gegenden Teutschland Bartnüsse, woraus viel deutlicher erhellet, warum sie Lambartsnüsse heissen, als daß sie aus der Lombardey hergekommen seyn sollten. Sie unterscheidet sich vornehmlich von den übrigen Haselnüssen, durch ihre lange theils spizzig auslaufende, theils oben abgerundete Form, weiche Schale und zarten Kern, der von keiner innern rauhen Schale bedekt ist. Diese haben gewöhnlich eine fest anschliessende grüne Hülse, welche entweder über die Nuß lang hinausgehet, wie bey der Blutnuß ꝛc. oder nur bis an die Spizze der Nuß reichet, oder sie nur halb bedekket. Einige sind ihrer Gestalt nach ablaufend spiz gegen vorne, andere zylindrisch von gleicher Dikke, und vorne abgerundet.

3.) In runde spanische Nüsse, welche bey ihrer vorzüglichen Grösse zugleich keine dikke hölzerne Schale und keine rauhe innere Bedekkung des Kerns haben, und daher die Schale gut ausfüllen. Deren sich viele Sorten finden, welche sich durch Grösse, Gestalt, Zeit der Reife ꝛc. unterscheiden; sie sind theils ekkigt, theils gewölbt, rund zulaufend, theils platt gedrukt ꝛc.— Ihre grüne Hülse bedekket sie bald nur halb, bald nur bis an die Spizze, bisweilen ist sie auch flatterhaft oder von der Nuß oben abstehend und weit über sie hinausreichend. — Sie sind diejenigen Sorten, welche die Römer Nux pontica nannten, und die von da nach Spanien gekommen und daselbst cultiviret worden.

Diese

Diese Art Nüsse nicht nur, sondern auch die Lambartsnüsse werden häufig Zellernüsse genannt, von dem Kloster Zelle bey Wirzburg, da vermuthlich ehedem die vorzüglichen Sorten Haselnüsse von den Mönchen daselbst cultiviret und von da häufig verbreitet worden, welcher Name aber zu keiner pomologischen Klassifikation dienen kann. Die frühen Sorten werden auch öfters Augustnüsse, Augstnüsse genannt, weil sie im Augustmonat reifen.

Was nun übrigens dieses in der That edle Schalenobst betrifft, so hat man sich bis auf die neuesten Zeiten nicht sehr auf dessen Cultur geleget, wie es doch wohl verdienet hätte. Ausser der Haltbarkeit und Brauchbarkeit der Haselnüsse, die zugleich ein sehr gutes Oel geben, wird nicht leicht eine feine Zunge eine Mandel aus Provence oder Italien einer frischen guten Haselnuß vorziehen, und wird sie von reizenderem Geschmak finden, als eine Mandel, besonders die Blutnüsse. Sie verlieren zwar vielen Reiz, wenn sie dürre sind. Man kann sie aber lange frisch erhalten, wenn man sie in gläserne Flaschen thut, und in Keller stellet, oder noch besser in einen Brunnen, oder sonst unter Wasser hält, oder sie in etwas wenig feuchten Sand legt. Sie bekommen dem Magen, nach Tische genossen, sehr gut. Auf Reisen bey Hizze und Ermattung stillen sie den Durst; und wer bey Städten wohnt und sie in Menge zum Verkauf ziehen kann, wird den Plaz des Gartens, der auch etwas schattig seyn kann, sehr wohl verinteressiret finden.

§. 3.

Beschreibung der vornehmsten Sorten Haselnüsse.

1) **Die Romanische oder Römische Nuß: Auch die Barzellonische, die große Spanische ekkigte Nuß genannt. Auch die große runde bunte Zellernuß.**

Dieses ist die eigentliche Nux pontica der Römer und zu Anfang des jüngst verflossenen Jahrhunderts aus Italien ins Reich

Reich gekommen. Sie ist eine der vornehmsten, schönsten und besten, auch fruchtbarsten der Haselnüsse. Ihre Form ist gestaucht, dik und hat verschiedene Ekken. Ihr Schild ist weiß, platt und von einem fast vierekkigten Umriß. Von demselben laufen dunkelbraune und hellere Streifen nach der Spizze zu; daher man sie die bunte Nuß, panaché, nennen wollte. Ihre Schale ist nicht sehr hart, und springt bisweilen bey vollkommener Reife auf dem Baum oben von einander. Ihr grünes Gehäus hat starke ungleiche weit aus einander gespreizte Franzen, die der Nuß auf dem Baum ein sehr großes Ansehen geben. Der Kern ist süß und wohlschmekkend, und füllt die Schale so vollkommen aus, daß er die Rippen und Erhöhungen der Schale behält, auch wenn er dürre ist. Die Nuß reift Ende August. — Der Baum trägt gerne in Büscheln, und vor andern Haselnüssen ein Jahr früher, und giebt gerne junge Wurzeltriebe.

2) Die Hallische Riesennuß.

Eine der grösten und schönsten Haselnüssen, die aus der großen Gunslebischen Zellernuß entstanden ist. Ihre hellgrüne Hülse liegt fest über der Spizze zusammen, und öfnet sich erst, wenn die Nuß fast überreif ist. Die Nuß ist oben fast rund. Ihr Schild ist groß, flach, fast rund im Umkreis und weiß. Die Schale ist dünn und springt beym Aufmachen gerne in zwey gleiche Hälften. Der Kern ist zart, und fein von Geschmak. Die Staude trägt häufiger einzeln, als in Fruchtbüscheln. Sie blühet um 14 Tage später als andere und wird erst in der Mitte Septembers reif.

3) Die längliche Riesennuß.

Ist nicht ganz so groß und dik, etwas mit einer mehr zulaufenden, doch etwas stumpfen Spizze, übrigens mit jener gleich kommend.

4) Die große runde spanische Nuß. Coryl. avel. fructu maximo rotundo.

Sie ist groß, rund, glatt, hat einen vollen, süßen und wohlschmekkenden Kern: reif Ende Aug.

5) Die Byzantinische oder türkische Nuß. Coryl. colurna Lin.

Diese bleibt unter allen die kleinste Staude, und hat längliche Blätter. Die Frucht ist nicht groß, rundlich und glatt: die grüne Hülse hat starke Einschnitte.

6) Die

6) Die Krachnuß: die Mandelnuß mit dünner Schale.

Man kann sie mit den Fingern ausdrüken. *) Sie ist groß, mehr rundlich, als lang: der Kern voll, süß und gut.

7) Die Blutnuß. Die rothe Lambertsnuß. **)

Sie ist von jeher sehr beliebt, und hat einen vollen süßen Kern von einem eigenen angenehmen Geschmak. Ihre Form ist länglich, aber etwas spiz zulaufend: mittelmäßig groß, die Schale dünn, röthlich, und der Kern hat eine dunkelrothe Haut. Auch die Blätter zeichnen sich durch einige Röthe aus; so wie auch die männliche Blüthe zur Blüthezeit durch eine bräunlich-röthere Farbe von allen übrigen Arten und ihren Sorten sich deutlich unterscheidet. — Ihr grünes Gehäus gehet geschlossen über die Nuß. Sie zeitigt frühe, Mitte Aug. und pflanzt sich in ihrer Art fort durch den Samen, oder durch Wurzelschosse.

8) Die Lambertsnuß, die weiße Lambertsnuß.

Eine Schwester der rothen, und ihr in allem ähnlich, nur daß der Kern eine weiße Haut hat, und die Schale auch weiß ist. Sie hat zwar jenen besondern guten Geschmak nicht, ist aber doch recht gut, süß und mandelartig.

9) Die Zellernuß. (die gewöhnliche.)

Sie ist länger, als die vorhergehende; unten etwas dik, und geht von der Mitte an gegen die Spizze verlohren zu. Ihr grünes Gehäus bedekt sie nicht ganz. Auf den Seiten theilt sie sich und macht die Nuß bloß. Ihre Schale ist nicht dik, und ihr Kern voll, süß und von recht gutem Geschmak. — Ihr Name stammt vom Kloster Zell im Bisthum Wirzburg, da sie die Mönche stark gepflanzet hatten.

10) Die kleine Zellernuß.

Sie gleicht der vorigen allermeist, ist aber kleiner.

11) Die Gunslebische Zellernuß.

Diese hat der würdige Pf. Henne aus dem Samen erzogen. Sie ist gewöhnlich gegen 1 1/2 Zoll lang und 3/4 Zoll dik, pyramidförmig, einige ekkig. Ihr grünes Gehäus ist außer-

*) Hat sich noch nicht bestätiget.

**) Sie wird auch von manchen die Ruhrnuß genannt, weil sie wegen ihrer vermeintlichen stopfenden Kraft in der Ruhr dienlich zu seyn, irrig gehalten worden.

ausserordentlich breit, fast 2 Zoll lang, mit sehr tiefen Einschnitten und flatterhaft. Sie zeitigt nicht frühe.

12) Die Italienische Nuß. Die grosse Zellernuß.

Sie ist sehr gros, dik und beinahe nach der Länge von gleicher Dikke, glatt und oben abgerundet. Die grüne Hülse geht zwar etwas über die Nuß hinaus, aber läßt sie doch oben zur Hälfte blos. Ihr Kern ist treflich.

13) Die frühe Zellernuß.

14) Die lange Zellernuß.

Sie ist über 1 Zoll lang, walzenförmig und fast von gleicher Dikke, oben rundlich und etwas dikker, als unten. Die grüne Hülse reicht nur bis an die Mitte der Nuß. Der Kern ist voll, süß und vortreflich.

15) Die dikke Zellernuß.

Diese ist etwas kürzer, aber dikker als die vorige, oben abgerundet. Die grüne Hülse ist flatterig und gehet stark über die Nuß. Der Kern ist voll, sehr gut, und hat darin einen Vorzug, daß sich der Kern trokken am besten erhält.

16) Die süße Zellernuß.

Sie ist nicht so gros als obige, sondern von der Gröse der gewöhnlichen, und fast von gleicher Form. Ihr Vorzug ist, daß sie süßer schmekt, als alle andere.

17) Die Baumhaselnuß. Corylus arborescens.

Diese läßt sich am ersten zu einem Baum erziehen. — Sie trägt ihre Nüsse in ziemlichen Klumpen beysammen. Diese sind mittelmäßig gros, haben volle Kerne, die süß und von gutem Geschmak sind.

IV. Klasse.

Beerenobst.

A. Beerentragende Bäume.

Funfzehntes Kapitel.

Von den Maulbeerbäumen.

§. 1.

Beschreibung der Familie der Maulbeerbäume (Morus.)

Da wir in unserem Klima etliche beerentragende Bäume kennen, die in unsere Obstgärten taugen, nehmlich den schwarzen und rothen Maulbeerbaum, sich aber vorzüglich der schwarze, bey den Obstliebhabern besonders empfehlet und schäzbar macht, so ist doch mancher begierig, seine kleine Familie wenigstens im Vorbeygehen, oder auch nur dem Namen nach kennen zu lernen. Linne in seinem Pflanzensystem macht uns mit 7 Arten der Pflanzengattung Morus bekannt, welche sind:

1) Der schwarze Maulbeerbaum, Morus nigra, foliis cordatis scabris.

2) Der rothe Maulbeerbaum, Morus rubra, foliis cordatis subtus villosis cylindricis.

3) Der weiße Maulbeerbaum, Morus alba, foliis oblique cordatis laevibus.

Dieser aus Persien und China herstammende Baum ist der bekannte Erzieher unserer Seidenwürmer, der seine Natur sehr gut an unser Klima gewöhnet hat: als Obstbaum aber kommt er nebst dem rothen nicht in Betracht, obschon seine weiße süße Beeren eßbar sind. Sie haben aber wenig Reiz für den Geschmak, zumal sein Bruder, der schwarze, unsere Tafel sehr gut besorgt.

4) Der

4) Der indianische Maulbeerbaum. Morus indica, foliis ovalo-oblongis, utrinque aequalibus, inaequaliter serratis.

Dieser ist zur Schönfärberey ein sehr dienlicher Baum, und einer der besten.

5) Der Färber-Maulbeerbaum, Morus tinctoria, foliis oblongis, basi hinc productioribus spinis axillaribus solitariis.

Sein Name zeiget schon an, wozu ihn die Natur hauptsächlich bestimmet hat. Er ist jedoch nicht so vorzüglich zum Färben, als der vorhergehende. Indessen wird sein Holz nach England gebracht, und von den Färbern zum Roth- und Gelbfärben gebraucht. Sein Vaterland ist Jamaika und Brasilien. In unserem Klima dauert er nicht aus, sonst würde er wegen seiner starken Stacheln auch zu Hekken sehr tauglich seyn.

6) Der tatarische Maulbeerbaum. Morus tatarica, foliis ovato-oblongis, utrinque aequalibus, aequaliter serratis.

Dieser Baum wächst an der Wolgau, und soll nach Forsters Versicherung für die Seidenwürmer das beste Futter geben, und ließe sich auch nicht schwer an unsere Himmelsgegend gewöhnen.

7) Der Papiermaulbeerbaum, Morus papyrifera, foliis palmatis, fructibus hispidis.

Dieser aus Japan abstammende Baum ist bey uns in etwas bekannt, nicht sowohl wegen seiner Bestimmung und Brauchbarkeit, als nur hauptsächlich zur Vermehrung des ausländischen Gehölzes in den englischen Anlagen. — Ob er schon ein warmes Klima zum Vaterland hat, so dauret er doch unsere härtesten Winter aus. Seine Blätter kommen im Frühjahr, und zwar viel früher als unser naturalisirter schwarzer Maulbeerbaum, ganz bläulich stahlfarb heraus, und haben starke Ausschnitte. Seine Triebe sind sehr haarig und hohl, und seine Früchte bestehen aus purpurrothen Beeren, von der Größe einer Erbse, die aber bey uns keinen reifen Samen bringen, und muß daher nur durch Schößlinge, wie zum Theil der schwarze Maulbeerbaum fortgepflanzet werden. In Indien erwächst er zu einem geraden, dichten, und sehr ästigen Baum, der eine kastanienbraune, dikke, feste, klebrigte, und

von

von aussen unebene Rinde hat. Und von dieser Rinde machen die Indianer schönes Papier durch mannigfaltige Zubereitung, wie auch Strikke, Zeuge und mancherley Dinge.

§. 2.

Beschreibung des schwarzen Maulbeerbaums.

Aus vorhin bemeldeter Familie ist nun der schwarze Maulbeerbaum, Morus nigra L., Mûrier à fruit noir, der vorzüglichste Beerenobstbaum in unsern Gärten und an unsern Häusern. Die Römer haben ihn aus dem Vaterland des Pfirschenbaums, aus Persien, und verpflanzten ihn nach Italien, wo er noch an den Seeküsten häufig befindlich ist. Ohngeachtet seines warmen Vaterlandes hat er sich doch überaus wohl an unser Klima gewöhnt, dauert unsere stärksten Winter aus, wenn er nur eine etwas gedekte Lage hat, und bringt alljährlich seine angenehmen Früchte schön, groß, und zu ihrer Zeit von Anfang Augusts bis Ende Septembers reif.

Linne sezzet ihn in die vierte Ordnung der ein und zwanzigsten Pflanzenklasse, die den Namen Monoecia Tetrandria führet, und diejenigen Pflanzen in sich begreift, welche Blumen mit halbgetrennten Geschlechtern, oder auf jeder Pflanze zugleich männliche und weibliche Blüthen und in jenen 4 Staubfäden haben. Er wird beschrieben: Morus (nigra) foliis cordatis scabris, d. i. Morus, mit herzförmigen rauhen Blättern, und kleinen männlichen und weiblichen Blüthen ohne Blumenblätter. Die männlichen Blumen erscheinen in Käzchen, die weiblichen aber sizzen in rundlichen dichten Büscheln; und auf sie folget eine längliche, sehr saftreiche, halb fingerlange schwarze Beere, welche aus lauter Knöpfchen bestehet, deren jedes ein einzelnes Samenkorn enthält, und welche im August und September reif wird.

Der Maulbeerbaum wird nicht sonderlich ansehnlich, und etwa 20 Fuß hoch, macht eine weit um-

her

her ausgebreitete strozzige Krone, und dikken Schaft, der zwar gern schief wächst; allein wenn man sich von seiner Jugend an mit ihm Mühe geben mag, so kann man ihm auch einen schönen geraden Stamm anziehen. — Seine Wurzeln sind gelb und mastig, und schlägt sie der Baum nicht tief. Daher ist es sehr wohl gethan, wenn man ihm beym Versezzen einen guten Pfahl bis ins 6te und 8te Jahr giebt, damit er sicher und gerade stehen bleibe. Seine Früchte trägt er am jungen Holz; und zwar an den kurzen starken Sommerlatten, welche erst in denselben Sommer aus den Spizzen des Jahres zuvor getriebenen Zweige hervorgetrieben sind; deswegen man ihm auch seine Zweige nie verkürzen darf. — Ohngeachtet er oft ein hohes Alter erreicht, und sich unsern Himmelsstrich wohl gefallen läßt, so muß man ihm doch wegen der in manchen Wintern sehr strengen Kälte, eine gedekte Lage geben, und schikt er sich am besten an die Häuser, wo er mit einem geringen trokkenen Plaz in einer Ekke, oder in einem Grasland im Hausgarten ꝛc. vorlieb nimmt. — Er ist ein überaus williger und fruchtbarer Baum. Sogleich im zweyten Jahr, sobald er nur seine Krone macht, fängt er an zu tragen, und reichet 8 Wochen lang seine nach und nach reifenden angenehmen, saftigen, säuerlich süßen, weinhaften Früchte, seine gesunden *) halbfingerlangen Beeren zum Genuß, so daß eine ganze Familie an den Früchten eines erwachsenen Maulbeerbaumes immer satt zu essen haben. Es wäre ein ganz außerordentlicher Fall, wenn sie in einem Jahr ausbleiben sollten. Denn da dieser Baum spät in Saft tritt und austreibt, und seine Blumen und Beeren aus dem jungen Holz kommen, so leidet seine Fruchtbarkeit nicht leicht durch die Frühlingsfröste. Ueberhaupt ist er ein rechter lieber Baum.

Ein

---

*) Bey der rothen Ruhr und bey Faulfiebern sind sie den Patienten eine besonders gesunde, erquikkende, kühlende und der Fäulniß wiederstehende Speise.

Ein merkwürdiges Phänomen ist es, daß bisweilen — jedoch unter 30 kaum bey einem Maulbeerbaum — sich zuträgt, daß mehr oder weniger Aeste an demselben, bisweilen alle, lauter männliche Blüthen tragen, welche als lange zottige Käzlein hangen und denen vom Wallnußbaum etwas ähnlichen, und folglich solche Bäume zum Theil oder ganz unfruchtbar sind, auch solche Aeste beständig männliche Blüthe tragen. Dieser Umstand ereignet sich unter denen, die auch von einem ganz fruchtbaren Baume erzogen sind, und ist noch unbekannt, woher diese Ausartung komme. Indessen sollte man von solchen Bäumen, die einige männliche Blüthe zeigen, keine junge Ableger erziehen. — Gewöhnlich findet sich diese männliche Blüthe bey dem Papiermaulbeerbaum, und dem rothen Maulbeerbaum.

§. 3.

Seine Fortpflanzung und Erziehung, sowohl hochstämmig als zwerg.

Der Maulbeerbaum wird hier nur durch Ableger fortgepflanzt. Man macht Kästen, oder nimmt Körbe und bringet sie am Baum an, so gut es thunlich ist, diese füllet man mit Erde, und beuget im Herbst oder Frühjahr die jungen Aeste 3 bis 5 Zoll tief ein, und läßt sie mit der Spizze hervorstehen. Kann man seine Zweige an den Boden bringen, oder einem jungen Baum seine ganze Krone in die Erde beugen, so macht man es eben so, und dann braucht es keiner Kästen. Im folgenden, doch besser im zweyten Herbst, haben diese Ableger Wurzeln geschlagen, daß sie von dem Maulbeerbaum abgeschnitten und in die Baumschule versezt werden können, worinnen sie dann mit einem 6 Fuß hohen Schaft zu hochstämmigen Bäumen erzogen werden. Man kann sie aber auch zu halbhochstämmigen, und zu Zwergbäumen erziehen, da leztere ganz jung zu 10 — 12 Zoll hoch über der Erde abgeschnitten werden, wie andere Zwergbäume, damit sie unten Seitenzweige treiben.

Man

Man kann sie aber auch durch den Samen erziehen, der einen halben Zoll tief in ein warmes leichtes Land im März gesäet wird, und verpflanzt nach 2 Jahren die jungen Stämmchen: allein es gehet langsam her, und die zarten Stämmchen verfrieren leicht im Winter. — Will man sich aber des Samens bedienen, so muß man keinen von solchen Bäumen sammlen, in deren Nähe weisse Maulbeerbäume stehen. Denn durch die Zuführung des Samenstaubs, vermittelst des Windes, von diesen weissen männlichen Blüthen auf die schwarze weibliche, wird die Frucht verbastert, und man erhält alsdann theils kleine, theils rothe, theils weisse Früchte.

Man kann sie auch auf weisse Maulbeerstämmchen pfropfen. Allein die gepfropften Maulbeerbäume werden nicht so alt und dauerhaft und wachsen langsamer. — Wenn man ferner starke 10 bis 12 Zoll lange leztjährige Schüsse im Frühjahr abschneidet, und sie ohne dieselbe zu verkürzen in ein schattiges Land stekket: noch besser aber, sie auf obbeschriebene Weise zurichtet, und mit der Baumkütte versorget, und bey trokkener Witterung feucht hält, so wurzeln viele und treiben.

Wenn die jungen Maulbeerbäume ihre Krone gebildet haben, so wird nichts weiter an ihnen geschnitten, als beym Versezzen, so viel nach Beschaffenheit der Wurzeln nöthig ist, und wenn sie etwa im folgenden Jahr zu viel Aeste angesezzet haben, daß sie zu buschig werden möchten. Uebrigens aber lässet man ihre Krone frey fortwachsen, nimmt nachher nur das etwa abgestorbene Holz weg und verkürzet nie ihre Jahrestriebe, weil sie da ihre Früchte ansezzen.

Die Zwergmaulbeerbäume werden wie andere an den Spalieren erzogen, und an ihnen weiter nichts geschnitten, als etwa im Frühjahr oder Sommer einen oder den andern jungen Jahrestrieb in der Mitte des Baums, um hinreichend Holz zu Bekleidung der

Mauer

Mauer zu gewinnen; und wenn sie einmal ihre Stelle bekleiden, so werden ihnen auch ihre Zweige aus besagter Ursache nie verstuzzet, sondern solche nach ihrer ganzen Länge wagerecht fortgeleitet, und darauf gesehen, daß anstatt des im Winter weggenommenen sehr alten, zu lang gewordenen oder nakten Holzes niedriger sizzendes heranwachsendes junges Holz an seine Stelle aufgenommen werde. — Sie geben ungemein schöne und angenehme Spalierbäume, welche sich am schönsten auf den Herzstamm ziehen lassen, und mit denen man gar keine Mühe hat, als hauptsächlich, daß man sie alle Frühjahr ordentlich anheftet. Man braucht oft gar kein Messer bey ihnen, und die Augen, welche vorne heraustreiben wollen, drukket man im Frühjahr mit dem Finger ab. Diese kommen aber selten. Sie wissen nichts von Wasserschossen: alles ist an ihnen fruchtbringend.

§. 4.

Von der Beschaffenheit und Anpflanzung des rothen Maulbeerbaums.

Obschon der rothe Maulbeerbaum, Morus rubra L., Mûrier à fruit rouge, Mûrier de Virginie, dessen Vaterland Virginien und andere Nordamerikanische Provinzen sind, keine Früchte von eben dem angenehmen süßsäuerlichen Geschmak träget, wie die Beeren des schwarzen sind, so verdienet doch auch dieser Baum wegen seiner Dauerhaftigkeit für die Seidenwürmer in kälterem Klima, da der weiße Maulbeerbaum nicht zum besten ausdauret, häufiger angepflanzt zu werden, als bisher geschehen ist. Er begnügt sich mit einem sandigten, und wächset freudig im gewächsartigen oder leimigten, oder gemischten Boden. Er treibt früher als der schwarze Maulbeerbaum, aber er leidet nicht leicht durch Fröste. Seine Blätter sind groß, theils herzförmig und unzertheilt besonders in der Jugend, theils in fünf oder mehrere Lappen zerschnitten, handförmig, und bisweilen nur dreylappig. Auch sind sie in der Jugend unten ganz filzig, im Alter

aber

aber fast ganz glatt. Sie dienen auch sehr gut zur Speise für die Seidenwürmer. Die Rinde ist aschgrau: die Wurzel rothgelb. Seine Beeren sind hellroth, Geschmak und Grösse den weissen ähnlich. Er blühet bey uns im May. Seine Käzchen sind lang und walzenförmig.

Die rothe Maulbeere ist auch, wenn sie wohl gepflanzt und besorget ist, für die Tafel oder zum Genuß nicht zu verwerfen. Sie bekommt halbfingerlange Beeren, die aber nicht so dikke sind, als die schwarzen Maulbeeren, sizzen nicht so gedrängt am Holz als jene, sondern haben halb Zoll lange Stielchen. Ihre Farbe bey der Zeitigung ist schwarz oder braunroth: zeitigen um eben die Zeit mit den schwarzen und sind ebenfalls Folgerfrüchte. Ihr Geschmak ist nicht so stark süß, als bey den schwarzen, und bey ihrer sanften Süßigkeit manchem Gaumen angenehmer, als jene, und färben nicht so sehr stark roth. Die Samenkörnchen sind von eben der Gestalt und Grösse.

Der Baum macht fast eben das Gewächs wie der schwarze, und blühet zu gleicher Zeit. Die Blätter des rothen sind nicht so stark, sondern dünner und biegsamer und feiner gezahnt, als jenes des schwarzen.

Seine Fortpflanzung kann nicht durch Einleger geschehen, sondern blos durch den Samen. Dieser muß aus der Beere genommen, von dem Fleisch gereiniget, im Schatten abgetroknet und alsdann in wohl verstopften Gefäßen aufbewahrt werden. — Der Plaz, worauf die Saat geschehen soll, wird im Herbst umgegraben, im Frühling wieder, aufgeegget, gelokkert und klein gemacht. Die Saat geschiehet zu Anfang des Aprils. Der Samen darf nur mit 3 Fingern, wie bey der Kleesaat üblich, gegriffen werden, aber nur kaum den zehnten Theil so dik auf die Erde kommen. Nach 3 oder 4 Jahren werden die Pflanzen ausgehoben und in die Baumschule versezt. Er ist noch selten.

B. Bee-

B. Beerenobsttragende Sträucher und Stauden.

a) Mit flüssigem Saft.
- Der Weinstok.
- Die Johannisbeere.
- Die Stachelbeere.

b) Mit fleischiger Frucht.
- Die Feige.
- Die Erdbeere.
- Die Himbeere.
- Der Saurach oder Berberizenstrauch.
- Die Hainbutte.
- Der Hollunder.

Sechszehntes Kapitel.

Vom Weinstok.

§. 1.

Naturgeschichte und Beschreibung des Weinstoks.

Wir schränken uns hier billig nur auf den sogenannten Haustraubenstok ein, auf den Weinstok, in so fern er entweder wie ein Spalierbaum an Häusern, Wänden und hohen Mauern, oder an Spalieren in Gärten oder deren Bogengängen angezogen wird, und dessen Früchte blos zum frischen Genuß für die Tafel bestimmet sind. Die Erziehung der niedrigen Traubenstökke zum Wein, und deren Behandlung und Schnitt, (als welcher von jenem des Haustraubenstoks ganz verschieden ist,) gehöret nicht hieher in unsern Obstgarten, und sind davon Schriften und Unterricht genug vorhanden, die den eigentlichen Weinbau lehren. — Daß wir aber diese edle Frucht zum Obst und in den Obstgarten sezzen, wird keinem Tadel unterworfen seyn, da die Trau-

be dazu gehöret, und wenige Obstliebhaber sich finden werden, die sich nicht an einer reifen und delikaten Traube von einer vorzüglich guten Sorte eben so sehr, und theils noch mehr ergözzen, als an einer andern Art Obstes.

Uebrigens lehret die Erfahrung und das Beyspiel alles Obstes, als welches in den ursprünglichen Wüsteneyen und Waldungen unseres Teutschlandes eben so wenig als der Weinstok einheimisch war, daß wir auch Weinstökke aus wärmern Ländern mit gutem Erfolg pflanzen können, obschon freylich nicht in solcher gänzlichen Vollkommenheit, als in einem für sie noch günstigern Himmelsstrich, doch immer noch delikat genug, zumal für den frischen Genuß.

Die Anpflanzung des Weinstoks kam zuerst aus Asien nach Europa. Die Phönizier pflanzten ihn am Ufer des mittelländischen Meeres an. Von da brachte man ihn nach Sicilien, auf die Insel Creta, nach Griechenland, und zu Romulus Zeiten wurde er nach Italien gebracht. Von da kam er nach Gallien, woselbst ihn die Einwohner noch vor Julius Cäsars Zeiten zuerst im Narbonnischen Gallien anflanzten. Im Jahr 282 erhielten die Gallier, Spanier und Britten vom Kaiser Probus die Erlaubniß, Wein anzubauen. Um diese Zeit machten endlich die Teutschen von ihren Waldungen einige Strekken urbar, und führten am Rhein den Weinbau ein. Nach diesen fiengen auch die Ungarn an, sich auf die Anbauung des Weins zu legen, und so hat sich derselbe nach und nach immer weiter ausgebreitet.

Das beste Klima für den Weinstok ist der gemäßigte Himmelsstrich (Zona temperata) oder die Länder, die zwischen dem 50. und 52. Grad der Polhöhe liegen, wie Spanien, Portugal, Italien, Frankreich, Ungarn, Siebenbürgen, Griechenland rc. Aber auch von Teutschland ist ein großer Theil dazu geschikt *).

Was

*) Daß weder in sehr kalten, noch in ganz heißen Gegenden Weintrauben wachsen, oder wenigstens gut werden können, lehrt

Was den für die Weinstökke tauglichen Boden betrifft, so lässet sich fast eine jede Erdart mit Dung und guter Erde dazu bereiten, zumal für wenige, die man zu Tafeltrauben bestimmt, wie hier der Fall ist. Uebrigens ist die thonigte, lattigte Erdart die geringste, weil sie die zarten Wurzeln des Weinstoks nicht gut eindringen läßt, kalt ist, und die Nässe sich lange darin hält.

---

lehrt die Natur in Bereitung und Vermischung der Salze und der öhligten Theile in diesen Früchten. In kalten Ländern fehlet die Kraft der Wärme, die Trauben zu reifen und die nöthigen Oehltheilchen einzuflößen; in den allzuheißen aber der Grad, wobey die Bestandtheile der sauren Salze gebildet werden können, wie z. B. in Barbados, Jamaika ꝛc wegen der beständigen Hizze kein guter Wein wächset. 60 Grad Fahrenh. ist der geringste Grad, wobey die Salze in den Trauben gebildet werden oder in sie übergehen, und 124 Grad der höchste, wobey sie reifen Wenn also die Wärme einer Gegend nur höchstens 95 Grad ist, so muß der Wein sauer und herb bleiben, weil die Oehltheilchen fehlen. Da aber auch eine gewisse Säure zur Erzeugung der Trauben nöthig ist, welche mit einer gewissen Menge Oehltheilchen, die die Sonne zur Reifung hervorbringt, in einigem Verhältniß und Gleichgewicht stehen müssen, so kann z. B. in einer Gegend, wo die geringste Wärme 90 Grad ist, diese Frucht nicht wachsen, oder ihre Oehltheile erzeuget werden. In Teutschland kommen die Trauben beynahe unter dem geringsten Grad der Wärme hervor, bey dem es nemlich noch möglich ist. Das geschiehet im Junius und Julius, wo die mittlere Wärme zwischen den Sonnenstrahlen und der nächtlichen Kühlung ungefähr 60 Gr. Fahrenh. beträgt, bey welcher sich die sauren Salze bilden und in die Trauben übergehen. Bey zunehmender Wärme und Wachsthum werden die sauren Salze in den Trauben in mittlere verwandelt, mit Oehl vermengt, und also zukkerartig. — Die öhligten Theile steigen bey sehr heißem Wetter aus der Erde in die Luft auf, und durch ihr Zurükfallen wird der Thau und der Regen im Sommer fruchtbar; dahingegen im Winter die Luft voller sauren, scharfen Theile ist und weder Oehl noch Wärme sie verbessert, da die Kälte die Ausdünstung der Erde verschließet Im Sommer aber dehnet sich die Luft aus, sucht überall einzudringen und macht den Regen schäumend und fruchtbar, indem sie ihn mit Oehl- und Lufttheilchen vermischet, und sich solche mit den sauren Salzen in den Trauben vereinigen, und sie umgeben und einwikkeln. Je nachdem nun diese Salze mit einer größern oder kleinern Menge Oehltheilchen im Gleichgewicht stehen, und die sauren Salze mehr oder weniger scharf sind, um so viel mehr oder weniger nähern sich die Trauben der Güte und Vollkommenheit.

hält. Gut ist der mergel- und kalkartige Boden, wenn er auch steinig ist oder die untere Lage kiesig und felsig. Auch Kreidengrund taugt gut, bey guter Düngung. Schweres und fettes Erdreich braucht nicht so viel Dung. Kiesiger Boden ist gut bey Dung. — Der Lage nach, die man dem Weinstok geben will, kann er hiezu warm stehen, wenn er Feuchte genug hat; aber auch desfalls kann er viel Trokkene vertragen, weil er tief wurzelt, und da er im Grunde und an den Wurzeln gerne guten Kuhmist verträgt, so hält sich im Grunde die Feuchtigkeit lange.

Bisweilen verderben die schönsten; an Mauern und Gebäuden frisch ausgesezten Traubenstökke, ohne die Ursache davon einzusehen. Es ist aber solche gewöhnlich diese, daß die Mauer unten bey den Wurzeln viel Salpeter hat (besonders, wo Keller sind), der die Wurzeln angreift und verdirbt. Darum ist es nöthig, an solchen Mauern, oder aus Vorsicht an allen Mauern, das Loch, darein der Traubenstok gesezzet werden soll, gegen die Mauer hin mit Rasen auszulegen, der zugleich dem Weinstok ein Dünger ist.

§. 2.

Fortpflanzung und Erziehung des Weinstoks

1) durch Blindhölzer oder unbewurzelte Reben.

Die gewöhnlichste und auch beste Art der Fortpflanzung der Weinstökke geschiehet entweder durch Blindholz, (wie hier am Mayn und Rhein der Ausdruk ist: am Nekkar heißen sie Schnittlinge, Schnittholz, Sezholz, Sezreben, Reben, unbewurzelte Reben: in Sachsen Knotholz): — oder durch Reiflinge: (gewurzelte Reben, Grubenfechser, Wurzelstökke, Würzlinge, Fößlinge, Landstökke, in Sachsen Fechser ꝛc.) — oder durch Ableger, (Absenker, Söhne ꝛc.) — oder durch das Pfropfen erwachsener Weinstökke: — oder durch Aussäung der Kerne.

Will

Will man sich Traubenstökke durch Blindhölzer oder Schnittlinge anziehen, so werden solche von den Reben derjenigen Sorten Weinstökke zugeschnitten und zum Einsezzen bereitet, die man fortpflanzen will. Reben, welche gar zu mast und dikke sind, und sodann die Augen weit und hoch von einander stehen haben, soll man nicht nehmen, sondern solche, die stokkig sind, nahe beysammen stehende Augen und kein dikkes Mark haben. Es ist nicht nöthig, daß man diesen Schnittlingen etwas altes, zweyjähriges Holz an der Warze stehen lasse, wie manche solches für vorzüglich gut halten: man kann aus einer Ruthe oder Rebe, wenn das Holz wohl zeitig ist, 2 auch wohl 3 Blindhölzer schneiden. Aber darauf ist zu sehen, daß der Weinstok, wovon die Sezreben geschnitten werden, Beweise von seiner Fruchtbarkeit bereits abgelegt habe: und hernach, daß die Reben nicht erfroren sind. Diesen Fehler erkennet man an dem schwarzbraunen Mark und an der gänzlichen Trokkenheit der Rebe.

Je später das Blindholz von den Weinstökken kann abgeschnitten werden, desto besser ist es, und desto frischer und kräftiger sind sie zum Einsezzen. Man muß deswegen auch die abgeschnittenen Reben nicht austroknen lassen, und sie nicht lange in die Märzenluft hinlegen, noch in der warmen Stube oder bey dem warmen Ofen sie zuschneiden.

Bey dem Zurichten derselben läßt man einem Blindholz gewöhnlich 4 Augen stehen, wovon die 3 untern die Wurzeln ziehen und das oberste den Stamm giebt. Zur Noth dienen auch noch 3 Augen an den Reben, wenn sie etwas stark sind, aber besser ist es, wenn man ihnen 4 Augen giebt, und wenn die Augen sehr nahe an einander stehen, wohl 5 Augen. — Am obersten Auge muß man den Schnitt (den man, wie oben beym Zwergbaum gezeiget worden, stets auf 45° richten soll), nicht allzunahe am Auge führen, damit solches nicht austrokne. Man kann hier ein Zoll lange

Stozzel

Stozzel stehen lassen, die man im folgenden Jahr wegschneidet.

Nun können zwar diese Schnittlinge sogleich, wenn man nemlich wegen etwanigem Frost in den Boden kann, in ein dazu wohlbereitetes Land eingesezzet werden; aber viel besser ist es und sicherer, wenn man sie so lange in frisches Wasser stellet, und zwar nicht tiefer als 2 Zoll, bis die Augen aufquellen und sich grün zeigen. Wobey noch zu merken, einmal, daß man das Wasser nicht stinkend werden lasse, sondern alle 3 oder 4 Tage frisches Wasser giebt, und hernach, daß man das Gefäß nicht dem etwanigen Frost aussezze, weil die Reben so weit verderben, als sie im Eise stehen. Stellet man das Gefäß zur Frostzeit in den Keller, so soll es nach dem Frost wieder herauf kommen, die Kellerluft ist den treibenden Reben nicht gesund.

Sind nun die Blindhölzer etwas ausgewachsen, so werden sie in ein wohlgegrabenes und bereitetes lokkeres Land eingesezt, es sey im April oder auch, und zwar noch besser, Anfangs May. Man macht das Loch oder den Graben so tief, als die Sezrebe ist, und stellet sie gerade und senkrecht ein, daß nur das oberste Auge aus der Erde hervorstehet. Damit aber dieses Auge durch Luft und Sonne nicht ausgetroknet werde, so bedekket man es entweder mit feiner Erde oder mit Moos. — Will man nun eine gewisse Anzahl Weinstökke in einem Land also erziehen, so stellet man die Blindhölzer eine Spanne weit von einander. Will man aber in einem Garten ein Weintraubenspalier anlegen, so sezzet man sogleich die Blindhölzer in ihrer gehörigen Weite, je nachdem es hoch oder niedriger ist, an ihre Stellen.

Die im Lande zu Reiflingen anzuziehende Blindhölzer müssen 2 Jahre stehen, bis sie ausgesezzet werden können; man kann sie aber auch 3 Jahre stehen lassen. — Ihre Wartung bestehet im ersten Jahr darin, daß man den Boden lokker und rein von Unkraut hält, etlichemal, jedoch nicht tief, behakket, und den Schos-

sen,

sen, die sie treiben, die Aberzähne (welches bekanntlich die Seitenschosse sind, die aus dem Winkel zwischen dem Blatt und der Rebe hervorwachsen) ausbricht. Im zweyten Frühling aber werden die Schosse auf 2 Augen geschnitten. Denn je mehr man sie anfangs durch Beschneiden in der Niedere hält, desto besser ist es, um die Wurzeln zu verstärken.

§. 3.

Fortpflanzung der Weinstökke

a) durch Reiflinge oder Sezlinge.

Haben nun obbeschriebene Blindhölzer 2 Jahr zum Bewurzeln im Reblande gestanden (da sie Zweyläuber genennt werden, und wenn sie 3 Sommer gestanden haben, heissen sie Dreyläuber), so werden diese Reiflinge im Frühjahr im April an ihren bestimmten Stand gesezzet. (Das Verpflanzen vor Winter taugt nicht. Gewöhnlich verfrieren sie, wenn nicht ein sehr gelinder Winter folgt. Und das gilt von allen zu versezzenden Weinstökken.) — Ihr Zurechtschneiden bestehet darin, daß man die oberen Wurzeln wegschneidet (weil sie nur sogenannte Thauwurzeln abgeben und Wurzelschosse oder Erdausläufer machen würden), und die untern Wurzeln so weit verkürzet, als sie etwa ausgetroknet oder beschädiget oder fleckigt wären. Was aber den jungen Zweig oder Rebensprosse, Triebschosse, betrifft, der oben ausgewachsen ist, so wird solcher bis auf das lezte Auge beschnitten. — Bey dem Sezzen selbst ist zu beobachten, daß die jungen Stökke gerade und senkrecht in die Erde zu stehen kommen, und, wenn die Wurzeln mit Erde gehörig bedekt und angetreten sind, sie mit guter fetter Erde, oder mit verwestem Rindsmist ausgesteuret werden, darauf denn wieder etwas von der ausgehobenen Erde des Landes kommen muß.

§. 4.

§. 4.

Fortpflanzung der Weinstökke
3) durch Ableger oder Absenker.

Eine sehr zuträgliche Art der Fortpflanzung der Weinstökke geben die Ableger oder Absenker (welche am Rhein Büklinge, Schleifreben heissen, und in den Weingegenden des Nekkars durch Söhne ziehen ausgedrukt wird). Es sind Reben, welche von einem erwachsenen Weinstok in die Erde gezogen und gelegt, und wenn sie nach ein oder zwey Jahren Wurzeln gezogen haben, von dem Hauptstamm abgeschnitten und wie Reislinge anderswohin versezzet werden. Man kann sie auf zweyerley Art erziehen, entweder blos in der Erde neben dem Mutterstok, oder in einem Kasten oder Korb. — Bey der ersten Art gehet man also zu Werk: man wählet niedrig und bequem stehende, unverfrorne, zeitige Reben an einem gesunden erwachsenen oder alten Stok, bereitet für eine jede eine besondere Grube von ein Fuß tief (in welcher tiefe sie am leichtesten und besten Wurzel fassen), und nach der erforderlichen Länge, so, daß das Ende der Rebe, wo sie bey guten und starken Augen abgeschnitten wird, an der Wand des Loches gerade und senkrecht anliegen kann, und mit 1 oder 2 Augen über der Erde hervorstehe, beugt die Rebe behutsam auf den Boden dieser Grube, und vorne wieder in die Höhe, erhält sie mit der linken Hand in ihrer Lage, bis die rechte einer Handbreit der obern lokkern Erde darauf geraffet, tritt solche an, daß der Einsenker in seiner Lage bleiben muß: legt sodann eine Schicht guten verwesten Dünger darauf (doch daß er auch die nebenaufstehenden Augen nicht berühre), und bedekket den Dünger wieder mit etwas Erde. Jedem Einleger stekt man einen leichten Pfahl bey, sowohl zu seiner Sicherheit und Schuz, als auch besonders, um den in der Folge erwachsenden Schoß daran zu binden. Dazu wählet man, wenn 2 Augen über der Erde gelassen werden, den am stärksten erwachsenden Schoß, und der schwächere wird subtil weggenommen.

nommen. Will man aber ein niederes Spalier beklei-
den, so kann man den doppelten Auswuchs von dem
jungen Holz lassen, und zwey Schenkel ziehen. — Mei-
stens treibet der Einleger Trauben, weil er von dem
Mutterstok im ersten Jahr allein seine Nahrung hat, auch
noch viele Kraft im zweyten Jahr; die übrigen Augen
aber treiben in der Erde Wurzeln. — Man kann die-
ses Einlegen im Herbst oder auch im Frühjahr, und zwar
entweder vor dem Schneiden des Weinstoks, oder nach
dem Schnitt vornehmen. Geschiehet es im Herbst, so
schneide man den Einleger noch nicht, sondern lasse ihm
fast die ganze Spizze der Rebe. In dem ersten Jahr
müssen diese Einleger eine Spanne tief von allen Thau-
wurzeln fleißig befreyet werden, wenn deren hervorkom-
men. — Man kann sie zur Noth nach Verlauf eines
Jahres, aber viel besser, nach 2 Jahren, zeitlich im
Frühjahr von dem Mutterstok abschneiden, sauber aus-
puzzen, das Holz, so vom Abschnitt unten an den Wur-
zeln hinaussteht, nächst an den Wurzeln rein und
gleich wegschneiden, damit keine Fäulniß entstehe, und
die gesunden Theile anstekke. Die allzuviele und über-
flüssige Wurzeln werden weggenommen, die übrigen
untersucht und das Schadhafte weggeschnitten und die
Ableger sobald an Ort und Stelle versezt. Geschiehet
das aber nicht sogleich, oder am nemlichen Tag, so müs-
sen die Wurzeln mit Erde zugedekket werden. — Daß
aber bey dem Versezzen selbst die Gruben geräumig
und der Größe der Wurzeln verhältnißmäßig gemacht,
auf die Wurzeln gute Erde und sodann reichlicher guter
Dünger darauf gebracht und das übrige Nöthige beym
Versezzen beobachtet werde, werde ich nicht nöthig ha-
ben, weiter zu berühren.

Eine sehr artige und vorträgliche Art, Ableger
zu erziehen, zumal für Traubenstökke an Häusern
oder Mauern, ist die vermittelst eines Kastens
oder Korbes. Man nimmt einen länglichen kleinen
Kasten, wie die Kanzlzukkerkistchen, die selbst dazu am

zu-

zuträglichsten und wohlfeilsten sind, füllet solchen mit recht guter Erde an, sezzet ihn neben den Mutterstok in die Erde, und zwar einer guten Hand breit unter die Oberfläche des Bodens, und leget die Einsenker auf vorbeschriebene Weise darein ein. — Oder man nimmt längliche von Weiden geflochtene Körbe (die noch bequemer sind, als die Kistchen), und ziehet durch dieselben die zum Ablegen bestimmte Reben, füllet sie mit guter Erde, und sezt sie neben den Mutterstamm in den Boden ein, daß sie ebenfalls einer Hand breit davon bedekt sind. — Haben nun die Ableger in den Kästchen oder Körben Wurzel geschlagen, so werden sie vom Mutterstok abgeschnitten, und mit den Kästchen oder Körben, ohne die neuen Weinstökke auszuheben, oder die Kästchen aus einander zu schlagen, auf ihren bestimmten Plaz eingesezzet, als welches hier mit Kästen auch im November, oder im März und April, geschehen kann. Die Körbe und Kästchen verfaulen bald in der Erde, zumal die von Büchenholz, wie die dünnen Kanelzukkerkistchen sind (Eichenholz soll man nicht dazu brauchen), daß die zunehmenden Wurzeln durchschlagen können. — Der Vortheil ist dieser, daß die also versezten Traubenstökke, die keine Veränderung spüren, oder einigen Abgang ihrer Wurzeln erleiden, sogleich tragbar sind und wo nicht im ersten, doch im andern Jahr nach ihrer Versezzung Früchte liefern, und ein sehr freudiges Wachsthum zeigen.

§. 5.

Fortpflanzung der Weinstökke
4) durch das Pfropfen.

Es lassen sich die Weinstökke auch pfropfen, und dadurch fortpflanzen. Indessen ist dieses Mittel insonderheit nur da anzurathen, wo man an einem gelegenen Plaz einen gesunden, nicht gar alten Traubenstok hat, der keine gute Trauben bringt, und den man gern mit einer bessern und tauglichern Sorte verwechseln will.

Solche

Solche gepfropfte Stökke werden nicht leicht so alt, als andere fortgepflanzte und gut erzogene Weinstökke, obschon übrigens sehr fruchtbar.

Will man nun einen Traubenstok pfropfen, so nimmt man ein gutes fruchtbares Reis, das 2 Augen hat, schneidet es ein Paar Zoll über dem obersten Auge schräg ab; nahe unter dem untern Auge schneidet man es zu, um es dort in den Spalt einschieben zu können. Die Rinde bleibt auf beyden Seiten und das Auswendige des Stiels wird, wie gewöhnlich, etwas dikker geschnitten, als die inwendige Seite. Es muß aber der Keil gegen 2 Zoll lang geschnitten werden, um das Mark wenigstens 1 Zoll vom untern Auge hinab nicht zu verlezzen. Und damit der Spalt nicht weiter reiße, als es nöthig ist, wird die Stange des Weinstoks gehörig unterbunden. Sodann räumt man die Erde um ihn hinweg, sägt ihn, wo er glatt und recht rund ist, mit der Pfropfsäge in der Erde oder wenigstens nahe bey derselben ab, spaltet ihn, und stekt 2 auf bemeldete Weise zugeschnittene Rebenreiser, wie gewöhnlich beym Spaltpfropfen, ein; und zwar so, daß das Auge eines jeden auswärts stehet; verwahret den Schnitt mit Baumkütte, oder in deren Ermangelung mit Baumwachs und Moos, und bringt die hinweggeräumte Erde wieder subtil daran. — Die beste Zeit Reben zu pfropfen, ist kurz zuvor, ehe der Stok sich treibt, an einem heitern Tage. — Wachsen nun die Schosse herbey, so müssen sie bey Zeiten angebunden werden, damit sie nicht vom Wind, oder sonsten abgestoßen werden. Man behält aber nur das Schoß des obersten Auges, bricht Aberzähne und Gabeln weg, verhaut es im August, d. i. man bricht die Spizze der Rebe ab, damit das Holz besser zeitige, läßt es an seinem Pfahl den Winter über angebunden, schneidet es im zweyten Frühling auf 2 Augen (das unterste mitgerechnet), und ziehet sodann einen oder zwey Schenkel nach Belieben und nach Erforderniß des Spaliers oder des Zugs.

§. 6.

§. 6.

Fortpflanzung der Weinstökke
5) durch Aussäung der Kerne.

Es ist zwar diese Methode nicht diejenige, um die Sorten in ihrer ächten Art fortzupflanzen; denn viele aus dem Samen oder den Kernen der Traubenbeeren erzogene Sorten sind verändert und ausgeartet: aber so viel ist gewiß, 1.) daß darunter sehr gute neue Sorten entstehen; 2.) daß die meisten in ihre Art fallen, wie mir solches der Dinten- und der Petersilienwein vorzüglich bestätiget haben; und 3.) daß man im fünften Jahr von der Kernaussäung an schon Früchte haben kann; nur solche ausgenommen, die einen besonders starken Trieb haben, wie z. B. die astracanischen Trauben, als welche 2 Jahre länger erst Früchte tragen. — Uebrigens ist die Art und Weise, die Traubentrester auszusäen, eben diejenige, welche oben von den Obstkernen ist gezeiget worden. Man säet sie von der Kelter weg; bedekket sie mit Mist: hält sie im Sommer hindurch rein von Unkraut und versezzet sie nach 2 Jahren, und zwar im Frühjahr, nicht im Herbst, wie schon oben gezeiget worden. — Säet man die Kerne im Frühjahr, so bedekt man das Land dünne mit Moos, und hält es feucht. Das Moos lässet das Erdreich nicht bald austroknen, bewahret es wider das Verkrusten vom Regen und darauf folgenden Sonnenschein, und ist überhaupt sehr zuträglich. Sind aber die Kerne aufgegangen, so wird das Moos wieder behutsam weggenommen, und die Weinpflanzen davon frey gemacht.

§. 7.

Von Erziehung der angepflanzten Weinstökke zu Spalierbäumen an Häuser oder hohe Mauern, wie auch zu niedern Spalieren im Obstgarten.

Sollen von solchen auf eine oder die andere Art angepflanzten Weinstökken zu Spalierbäumen an Gebäude, die

die sattsame Sonne haben, oder hohe Mauren (deren obern Theil man benuzzen und bekleiden will, da etwa unten niedere Obstspaliere stehen), angezogen werden, so muß man die erwachsende starke Ranke des Reißlings oder des Ablegers allein in die Höhe treiben lassen und ihr den völligen Zug verstatten. Zu dem Ende muß man dieselben anfänglich bis auf ein Auge beschneiden, um sowohl die Wurzeln auf ihrem neuen Stand zu verstärken, als auch dem Schoß den stärksten Trieb zu geben (von welchem ganz tiefen Beschneiden aber die in Kästen oder Körben erzogenen Ableger einige Ausnahme machen, denen man jedoch nicht allzuviele Augen lassen und sich damit nach ihrer Größe, Stärke und Alter richten muß). Dem neuen Schoß wird beyzeiten aller Nebentrieb genommen. Fängt er von unten hinauf zu braunen oder zu reifen an, so muß man von unten hinauf anfangen, nach und nach die Augen nebst dem Blatte subtil wegzunehmen, bis an die Höhe, die man ihm bestimmt hat, seine Ranken künftig auszubreiten. Erreicht aber der Stok im ersten Jahr seine Höhe nicht, so wird die Stammrebe im Frühjahr bis auf ein schönes Auge von oben herein im zeitigen Holz abgeschnitten, das daraus erwachsende Schoß wieder, wie im vorigen Sommer, behandelt, und wenn es seine Höhe erreichet hat, im folgenden Frühjahr ihm 2 Augen gelassen, woraus die zwey Hauptäste, oder, wie der Weingärtner spricht, die 2 Schenkel gebildet werden.

Was nun aber die Erziehung der Traubenstökke an niedrigere Spaliere im Obstgarten, oder an Bogengänge betrifft, so werden sie eben so behandelt. Man läßt den jungen Stökken, oder wenn es auch nur eingelegte Blindhölzer wären, vom ersten Jahr an, bis sie ihre bestimmte Höhe erreichet haben, nur ein Schoß, das man sorgfältig anbindet, von allen Aberzähnen oder Nebensprossen rein hält, und von dem Anfang des Augusts an und weiterhin verhauet, d. i. oben abbricht, damit sein Wachsthum in die Höhe zu rechter Zeit gehemmet, und der Saft bestimmet

met werde, das Wachsthum in die Dikke, die Stärkung und Vervollkommnung der untern Augen und die Zeitigung und Härtung des Holzes auf die bevorstehende Winterkälte zu befördern, wovon die Hoffnung zu den Trieben auf das künftige Jahr und weiterhin zu den Früchten selbst grossentheils abhängt.

§. 8.

Hauptregeln vom Schnitt des Hausweinstoks und der Spalierstökke.

Einen Weinstok wohl im Schnitt zu halten, ist die wichtigste Wissenschaft bey demselben, und eine Hauptsache, weil man ihm dadurch das Leben und die Kraft erhalten, oder gegentheils in kurzer Zeit nehmen kann. Es will aber der Schnitt des Haustraubenstoks viel mehr sagen, als der des kleinen Weinbergsstoks oder Pfahlstoks, und unter 10 Weingärtnern, die ihren Weinberg zu behandlen wissen, verstehet selten einer den Schnitt des Traubenspaliers. Auch findet man in Schriften desfalls wenig befriedigende Anweisung, obschon an sich dieser Schnitt nicht so niedlich ist, als der des Obstzwergbaums.

Da nun aber zum Unterricht im Schnitt des hohen Weinstoks die Zeichnungen in Kupfer wenige Hülfe leisten, und Ueberlegung und Erfahrung lehren muss, wie man darin Ziel und Maass und rechtes Verhältniss treffen soll, so wollen wir desfalls die Hauptregeln zuvörderst angeben.

Die erste Regel ist, dass es allemal vortheilhafter sey, den Reben des Weinstoks kurz zu schneiden, als ihm zu viel zuzumuthen.

Man glaube nicht, mit vielem Holz viele Früchte zu erzwingen. Es mag wohl ein Paar Jahre der Wunsch erfüllet werden, aber sodann wird der Stok auf viele Jahre zurük gesezt. Seine Kraft erschöpft sich vor der Zeit, die Trauben und die Beeren werden klein, dikhäutig,

tig, und er wird vor der Zeit alt und abgängig. Da hingegen ein stark beschnittener Stok viele und grössere Trauben treibt, stärker und dauerhafter wird, und zeitiger Holz macht.

Zweytens muß man, ehe das Messer an einen erwachsenen Weinstok gesezzet wird, in Erwägung ziehen:

Ob der Weinstok jung oder alt sey?

Denn jungen Stökken, die schon etliche Jahre getragen, und ihre hinlängliche Stärke haben und voll Kraft sind, kann man immer mehr zumuthen, und folglich mehr Holz aufschneiden, als alten Stökken.

Drittens muß man überlegen:

Ob der Weinstok nach seiner Art und Sorte ein starktreibender sey, und flüchtiges Gewächs mache, oder nicht so stark ins Holz treibe?

Denn läßt man einem starktreibenden zu wenig Holz, so kommt eine übermäßige Kraft des Triebes in seine Reben: der viele Saft findet zu seiner Verbreitung nicht Raum genug in der geringen Anzahl Reben, die man gelassen hat, er ergießt sich daher zu stark in die Augen, zerreißet die engern Saftgänge, vermittelst welchen die Frucht gebildet werden soll, treibet den darin liegenden Samen die Träubchen mit Gewalt aus einander, ersäuft sie gleichsam und treibet sie in maste Wasserschosse aus, wie solches öfters an Zwergbäumen der Fall ist, die sodann nichts als immer starke Schosse treiben, je mehr man sie schneidet, oder starke Schosse und eine Menge Blüthe, die aber abfallen, und keine Früchte bringen, bis man einige Schosse unbeschnitten in die Höhe treiben lässet, damit sich der Saft vertheilen kann u. seine Heftigkeit nachlassen muß.

Viertens ist zu überlegen: ob der Weinstok in einem fetten oder starkgedüngten Boden stehe, oder aber mager sey?

Je fetter nun der Boden und je stärker der Weinstok ist, desto mehr kann er vertragen und ihm zugemuthet

muthet werden. Wobey jedoch Rüksicht zu nehmen, ob er im vorhergehenden Jahre sehr reichlich getragen, in welchem Fall man ihn in etwas soll ruhen lassen und nicht zu viel aufschneiden. — Noch mehr ist diese Rüksicht zu nehmen, wenn er im vorhergehenden Jahre durch Hagelschlag oder durch frühen oder späten Winterfrost hart mitgenommen worden, da er nothwendig sich erholen muß.

Fünftens muß man beym Schneiden selbst stets darauf sehen, das alte Holz wegzunehmen, und seine Verlängerung durch schönes und starkes junges Holz zu bewerkstelligen; übrigens zugleich auf die Regelmäßigkeit seiner ausgebreiteten Aeste ein Augenmerk zu richten, und solche nicht nur dem Auge zu Gefallen in einem gewissen Gleichgewicht zu erhalten, sondern vorzüglich dem Stok die Richtung zu geben, seine Säfte gleich zu vertheilen.

Sechstens muß man stets das stärkste Holz, die stärksten Reben beybehalten, und die schwächern Reben wegnehmen, oder sie, wenn sie beybehalten werden müssen, nur auf ein oder höchstens zwey Augen schneiden.

Es verhält sich hiebey nicht bey dem Weinstok, wie bey dem Kernobst. Die stärksten Reben geben die stärksten Triebe, und die größten Trauben.

§. 9.

Fernere Anmerkungen von dem Schnitt selbst des hohen und Spalierweinstoks.

Zuvörderst kommt hier in Betracht die Zeit, wann der Haustraubenstok geschnitten werden soll, und ob das frühere oder spätere Schneiden im Frühjahr besser sey? — (Denn vor Winter und im Winter zu schneiden ist nicht so sicher, als nach Winter.) — Es kommt aber hiebey auf die wärmere oder kältere Lage der Gegend, und auf den Stand des Weinstoks

stoks an. In hoher Lage und warmem Stand muß er früher geschnitten werden, als in der Ebene und Tiefe, oder bey kälterem Stand. — Man soll die Säfte des Weinstoks nicht in den Reben, die doch weggeschnitten werden müssen, vertheilen, noch durch den Schnitt und das sogenannte Weinen ausfließen lassen, sondern solche vielmehr im Stok zu seiner Verstärkung zusammenhalten und daher seinen Schnitt nicht bis nach wirklichem Ausschuß des besten Saftes verschieben. — Niedrige Lage aber und kälterer Stand räth einen ungleich spätern Schnitt, weil da der Trieb nicht so frühe, und der Weinstok dem Frost und Reifen weit mehr ausgesezt ist. Ein beschnittener Weinstok aber treibt seinen Saft eher als ein unbeschnittener, und kann in jenem der Frost leichter eindringen und Schaden verursachen. Ueberdas kann man bey späterem Schnitt leichter erkennen, was etwa verfrorne Reben sind, die nicht grün und saftig, sondern spröde und trokken, zu allem Wachsthum untauglich, und dahero weggenommen werden müssen.

Daß bey dem Schneiden der Reben das Messer so zu führen, daß der Schnitt über dem Auge und zwar hinter demselben, rükwärts, anfange und schief über dem Auge heraus gehe, damit beym Thränen der Saft nicht auf das Auge fließe und solches ersäufe und verderbe; — daß man dem Stok und der Rebe keinen Mißstand dadurch mache, daß man Stozzel von 1 und 2 Zoll lang über dem Auge stehen lasse ꝛc. wird kaum nöthig seyn zu erinnern.

Die bezeichnenden Ausdrükke (Terminologien) bey dem Schnitt des Weinstoks in der Weingärtnerey sind: a) Knoten, auf 1, 2 oder 3 Augen geschnittene Reben (so werden sie am Mayn und Rhein genennet, am Nekkar heißen sie Zapfen, Stefte). b) Bögen, auf 5, 6 und 7 Augen geschnittene Reben, welche krumm gebeuget und in einem Bogen angeheftet werden. Dazu kommen bey den Spaliertraubenstökken c) die Zugreben, Kunklen, Flaschenträger, die äußer-

sten auf 4, 5 und mehr Augen geschnittene Reben. — Was übrigens im eigentlichen Weinbau die Köpfe, Schenkeln, oder Ranken rc. betrifft, gehet uns hier nicht an.

Bey dem Schneiden auf Knoten oder Zapfen, die höchstens und sehr selten 4 Augen bekommen, wird in der Weingärtnerey das unterste Auge an der Ruthe nie mitgezählet, weil es insgemein blind ist, und keinen Trieb hat, und wenn es auch treibet, so bringt es ein unnüzzes Schoß hervor. In der Obstbaumgärtnerey heißt es schlafende Auge. — Welchen Zapfen nun 1, 2 oder 3 Augen zu lassen seyen, muß nach der oben angeführten Regel die Beschaffenheit des Stoks lehren.

Mit dem Bögenschneiden aber muß insonderheit sorgfältig und behutsam zu Werke gegangen, und wenn es nicht Weinstökke von besonders starkem Trieb sind, und sie fettes Erdreich haben, sollen gar keine Bögen aufgeschnitten werden. Bey hohen Weinbergen und Baumspalieren finden sie überhaupt, seltene Fälle ausgenommen, nicht statt, und können auch die starktreibende durch Aufschneidung vieler und starkbesezter Knoten und Zugreben zur Vertheilung ihres Saftes genugsam gezwungen werden. Bey niedrigen Spaliertraubenstökken geschiehet es öfters. Indessen schneide man auch den besten Stökken nie keine Bögen höher, als auf 7 Augen, und diese nicht häufig an einem Stok. Hat man sie einmal überschnitten, so sind sie so geschwächt, daß sie sich in etlichen Jahren nicht wieder erholen, wenn man sie auch noch so sorgfältig wartet. Sie lassen bald die Augen zum Theil blind stehen, und die Augen, die Schosse treiben, bringen keine, oder wenige und kleine schwache Trauben. Man muß überhaupt, wenn Bögen geschnitten werden sollen, seinen Weinstok wohl kennen, und seine Kraft, Alter, die Fettigkeit seines Standes rc. in Betrachtung ziehen, auch Rüksicht auf das nächstverflossene Jahr nehmen, wie sein Ertrag gewesen, was er

etwa

etwa gelitten ꝛc. — Uebrigens muß das Geschäft des Bögenmachens zur schiklichen Zeit geschehen, bey feuchter Witterung oder frühen Morgenstunden, da die Reben zähe sind und nicht so leicht brechen, auch ehe die Augen anfangen zu quellen. Man muß ferner behutsam seyn, daß man keine Augen abstoße, und die Bögen so richte, daß die Sonnenstrahlen die beste Wirkung darauf thun können; auch muß die Arbeit in der Mitte des Aprils geendiget seyn.

Die Zugreben, die äusseren Knoten an den Hauptästen müssen erst geschnitten werden, wenn von der Mitte des Stoks an bis dahin die Knoten geschnitten sind. Denn die mehrere oder mindere Anzahl der aufgeschnittenen Knoten oder Zapfen, und ihrer Augen, nebst der übrigen Rüksicht auf den Trieb des Weinstoks ꝛc. muß dem Weingärtner bestimmen, wie lang er die Zugreben zu schneiden, oder wie viele Augen er ihnen zu geben habe, ob 4, 5, 7, 8 dienlich seyen? — Selten muß man die äusserste vorjährige Rebe zur Zugrebe schneiden, sondern sie mit dem alten Holz ins Messer fallen lassen, und entweder die nächst dahinter folgende Rebe, wenn sie schön und gesund ist, oder, bey nöthigem Zurükschneiden, die dritte rükfolgende Rebe zur Zugrebe erwählen.

Bey einem niedrigen Traubenspalier, das die Wand oder das Geländer von unten auf bekleiden soll, ist noch dieses zu merken, daß die Reben, welche allernächst beym Stamm und unten an den Hauptästen befindlich sind, immer auf 1 oder 2 Augen deswegen geschnitten werden müssen, damit man Läufer erhalte, welche zwar im ersten Jahr selten tragen, und nur dienen die Wand zu dekken, im folgenden Jahr hingegen gute Dienste leisten, besonders wenn man einen alten Ast ausmustern muß. — Auch dienen sie sehr bequem, wenn man Einleger machen und junge Stökke davon fortpflanzen will.

§. 10.

Vom Zug des Traubenstoks an Bäumen in Girlanden.

In Italien ist es sehr gewöhnlich, daß Weinstökke nahe an Bäumen gepflanzt, und von einem Baum an den andern, gleichsam in der Luft schwebend, vermittelst eines Draths oder an einem Bastseil gezogen werden, da es sich denn vortreflich ausnimmt, wenn sodann die Trauben wie in Girlanden herunterhängen. Man erspart zugleich manchen Raum. Der Schnitt und die Behandlung solcher Art Weinstökke lässet sich leicht abstrahiren. Man kann eine oder zwey Hauptreben an dem Seil hinziehen, hinreichend stark anbinden, und den Zapfen nur 1 Auge geben.

§. 11.

Von ferneren Behandlungen des Weinstoks.

Das Anbinden der hohen und niedern Spalierweinstökke an die Latten, nachdem sie geschnitten sind, ist von dem Heften der Schosse und Reben unterschieden. Das Anbinden der Stökke, ihrer Ranken und Schenkel, wie auch der Bögen, muß mit frischen Weiden geschehen und nicht mit Stroh, als welches dazu zu schwach ist, mürb wird und leicht durch Wind und Wetter aufgerissen wird.

Das Erbrechen oder Verbrechen, wie es bey dem Weinbau genennet wird, heißt so viel, als unbrauchbare Schosse ausbrechen und zugleich den tragenden Reben den äussern Theil über der Frucht auf eine gehörige Länge abbrechen, welches Anfangs Junius geschiehet. — Das Rebenausbrechen darf nur bei Stökken geschehen, die in mastigem Boden mehr Holz treiben, als ihnen gehört. Dabey ist aber Ueberlegung nöthig, sonst kann man einen Stok auf mehrere Jahre verderben. Bey dem Verbrechen muß man hauptsächlich für das künftige Jahr sorgen, und soviel der wohlstehendsten Reben stehen lassen, daß man beym nächsten Schneiden Holz genug

genug habe. Was aber die Seitenschosse und Aberzähne betrifft, so werden sämmtliche Reben davon gereiniget. — Was aber diejenigen Reben betrifft, welche Trauben haben, so wird solchen die obere Spizze so weit abgebrochen, daß noch 3 oder 4 Blätter über der obersten Traube stehen bleiben. Bricht man die Schossen kürzer ab, so ist solches den Trauben deshalben nachtheilig, daß sie der Sonne allzufrey ausgesezzet werden.

Das Heften oder Anbinden der Schosse muß ohngefähr in der Mitte des Junius, und also vor der Blüthe des Weinstoks verrichtet seyn, und ist absonderlich bey hohen Weinstökken ein unumgänglich nöthiges Geschäft, dessen Reben gar leicht von schweren Regen und Windstößen zu großem Schaden, auch auf das folgende Jahr, abgeworfen werden können. Bey starktreibenden Weinstökken ist auch wohl ein zweytes Heften nöthig, welches nach der Blüthe geschehen muß, und wozu man Stroh, Bast, Binsen rc. nehmen kann.

Manche Sorten Weinstökke treiben ein sehr dikkes starkes Laub, von welchem bey gedachtem zweyten Heften ein und anderes auszubrechen ist, um den ganzen Träubchen Luft zu machen: aber ja darf man hierinnen nicht zu viel thun. Denn wenn die Trauben den heißen Sonnenstrahlen ausgesezt sind, so können sie nicht reifen und ihr Saft gehörig langsam gekocht werden.

Endlich ist das Abkneipfen, wie es die Rheingauer nennen, am Nekkar aber, wie auch in Sachsen Verhauen heißt, diejenige Arbeit, da von dem Anfang des Augusts an und weiter hin jedes Schoß oben abgebrochen wird, damit der Wachsthum desselben in die Länge gehemmet, und die Zeitigung des Holzes befördert werde. Vor dem August aber darf solches nicht geschehen, weil die Reben noch zu stark im Trieb sind, und sodann nur viele Nebenschosse ausstoßen würden, die dem Holz und den untern Augen nicht wenig nachtheilig wären, und der Fehler, wie beym Sommerschnitt des Obstzwergbaums, entstünde.

§. 12.

§. 12.

Einige Anmerkungen bey der Wartung des Weinstoks, und Aufbewahrung der Früchte desselben.

Die jungen angesezten Träubchen sind überaus zart und empfindlich. Man gehe sehr behutsam damit um, berühre und betaste sie nie, und sey achtsam bey ihnen bey der Arbeit.

Vorzüglich soll man nichts am Weinstok handthieren, wenn die Trauben blühen; in diesem Stande sind sie auf die geringste Erschütterung und Bewegung äusserst empfindlich, und lassen die Beerlein abfallen.

Bey der Zeitigung der Trauben wird absonderlich dem Haustraubenstok gar häufig der größte Schade durch die Wespen und Sperlinge zugefüget. Nicht immer hat man die Bequemlichkeit oder die Erfordernisse, dem ganzen Weinstok mit einem Nez oder Fischergarn zu umgeben. Das beste Verwahrungsmittel ist dieses: Man mache Säkchen von feinem dünnen Papier, nach Maasgabe der Trauben, etwa in der Gestalt der Krämerdutten, tränke sie mit Oehle oder mit Schweineschmalz, und lasse sie wieder trokken werden; dann durchlöchere man sie mit einer starken Steknadel, stekke die Traube hinein und binde das Säkchen lokker zu, damit die Traube den Zugang des Saftes behalte. Dieses Mittel wird zugleich der Traube die Reifung beschleunigen und ihren Saft verfeinern.

Will man reife Trauben lange aufbewahren und frisch erhalten, so muß man sie trokken und zur Tageszeit, wenn die Sonne den Thau verzehret hat, abschneiden, sodann paarweis mit einem Zwirnsfaden zusammenbinden, in einer trokkenen und lüftigen Kammer auf Stangen aufhängen, und fleissig die faulen Beeren aussuchen, damit sie einander nicht anstekken. Je härterer Art nun die Trauben sind und je weniger Saft solche haben, (wie die hartfleischigen Muskateller) desto länger halten sich dieselben, wenigstens doch bis

Weih-

Weihnachten, auch wohl etwas länger, wenn man sonderheitlich dieses beobachtet, daß man die Trauben nicht, wie gewöhnlich an den Stielen, sondern verkehrt an den Spizzen knüpft und aufhängt. Denn dadurch werden die Beeren, wenn es zottigte Trauben sind, von einander entfernt, daß sie sich einander nicht berühren. Man hat aber noch

eine besondere Art, die Weintrauben lange und bis Pfingsten frisch zu erhalten.

Man nimmt ein Weinfäßchen, das auswendig und innen wohl gesäubert ist, schlägt den Boden aus und läßt es trokken werden, legt die Trauben hinein, sezt den Boden wieder ein, und verspündet es wohl, daß nichts Flüssiges eindringen kann: stellet es sodann in ein größeres Faß, welches, nachdem es zugemacht ist, mit Aepfelwein, Essig rc. voll gemacht wird. Dadurch wird die äußere abwechselnde Luft gänzlich abgehalten, und die Trauben halten sich sodann bis Pfingsten. Man muß auch hierzu die fleischigsten und wenigst saftige erwählen, und sie von allen angestoßenen Beeren zuvor befreyen. Der Apfel- oder Birnwein, Essig rc. wird sodann auch immer noch brauchbar seyn, und jener wenigstens zu Essig noch ganz wohl bereitet werden können, daß also dabey kein Verlust statt findet.

Will man diese Umstände nicht machen, so kann man, — da es sehr viel auf die Abhaltung des Zutritts der äußern Luft ankommt, — Kasten nach beliebiger Größe dazu machen lassen, in dieselbige Stäbe einbohren und die Trauben so daran aufhängen, daß sie sich einander nicht berühren. Der Kasten wird darauf mit einem genau passenden Dekkel verschlossen, mit Gips überzogen, und dann in einen kühlen, aber trokkenen Keller gestellt. Hier überdekt man denselben noch mit Sand, etliche Hände hoch, um so viel möglich die eindringende Luft abzuhalten. Es ist aber dabey obige Erinnerung zu beobachten, daß man Trauben fleischiger

Art

Art nehme, und sie vorher, ehe sie auf die Stäbe im Kasten gehänget werden, an der Sonne wohl abtroknen lasse.

Will man nur einige wenige Trauben aufheben, so legt man sie auf ein reines, trokkenes Brett, stürzt einen Blumentopf oder gläserne Glokke darüber, und überdekt hernach solche mit Sand.

Auch kann man wohl abgetroknete Trauben in Asche aufbewahren. Man siebt die Asche durch ein Haarsieb, und gießt dann so viel Wasser dazu, daß es ein ganz dünner Brey wird. Darein tunkt man die Trauben verschiedene mal, bis man die Farben der Beeren nicht mehr erkennt. Man läßt sie sodann wohl abtroknen, und legt sie nun schichtenweis in einen Kasten mit ganz trokkenem Häkkerling (Häksel), und verschließet ihn recht behebe. — Will man nun von den Trauben essen, so nimmt man sie nach und nach heraus, spühlt sie im Wasser rein ab und läßt sie wieder trokken werden. Der Ueberzug von Asche gehet gar leicht wieder ab.

§. 13.

Beschreibung der vorzüglichsten Tafeltraubensorten, welche in unsern Gegenden in jedem Garten, der auch eben liegt und keine Berge hat, können gezogen werden, und alljährlich reifen.

A. Muskatellersorten.

Der Muskateller verdient unter den Tafeltrauben den ersten Rang. Diese edle Traube führt auch den Namen Weyhrauch: bey den Italienern heißt er Muscatella: bey den Franzosen Muscat, Muscadet, Frontignac: nach manchem Provinzialausdruk des Landmanns: Kümmeltraube. — Er hat viele Sorten, und gilt bey ihnen allen die Regel, daß man ihnen eine sonnenreiche Lage, warme Mauern und Wandungen der Häuser, vor andern Sorten geben soll, wenn sie recht gut und reif werden sollen. Sie haben gewöhn-

gewöhnlich einen starken muskirten Geschmak, daher sie auch den Namen haben, und eine feste krachende Haut.

Darunter gehören:

1) Die weiße Muskateller. Muscata bianca.

Stammt aus Italien. — Seine Blätter sind stark gezähnt und haben tiefe Einschnitte, unten sind sie blaßgrün. Die Traube ist groß: engbeerig: auf der Sonnenseite gelb und braungesprengt oder getüpfelt: die Beere rund: von einem süßen gewürzhaften Geschmak: reif Ende Septembers.

2) Grüne Muskateller aus Ungarn.

Eine große zottigte Traube: die Beere rund und groß: grün und geflekt: von einem ganz gewürzhaften aber nicht muskatellerartigen Geschmak: reif Mitte Septembers.

3) Schwarzer Weihrauch. Muscat noire. (Aus Pays de Vaud in der Schweiz. *)

Seine Blätter sind dreytheilig, mit nicht gar tiefen Einschnitten, oben und unten hellgrün, nebst einem rothen Stiel. Die Traube ist mittelmäßig groß und gedrungen: die Beere von mittelerer Größe: schwarz: von einem süßen aromatischen Geschmak: reif Ende Septembers und Anfang Octobers.

4) Blauer (violetschwarzer) Weihrauch. Muscat violet noir. (Aus der Provence **).

Die Königin unter den Muskatellersorten, und die Mutter des besten Muskatellerweins. — Die Traube ist groß und gedrungen: die Beere schwarzblau: reich an gewürzhaftem Geschmak: reif Ende Septembers. — Liebt die Mauer.

5) Rother Weihrauch. Muscat rouge.

Die Traube ist groß und gedrungen: die Beere groß: rund: blaßroth und roth gestrichelt: von starkem vortreflichen Muskatellergeschmak: reif Ende Septembers. — Er liebt eine gute und warme Lage und wird besser an Mauren und Wänden, als an Pfählen. Will man ihn aber an Pfählen in Bögen und Zapfen ziehen, so darf er nicht mehr als 2, 3 Schen-

*) Der schwarze Weihrauch aus Frankreich hat eine größere Traube und reift zu gleicher Zeit.

**) Der rothe Muskateller aus Spanien hat sehr große Trauben, blaßrothe Beeren, ziemlich dicht beysammen, und sind groß und rund, reif Anfang Octobers. — Der aus Italien hat schwarzrothe Beeren.

Schenkel bekommen, und auf jeden Schenkel nur 2 Zapfen und darauf höchstens 3 Augen behalten.

* Daß man bey Weinstökken an Mauren und Wänden 1 oder ein Paar Schenkel und Zapfen mehr stehen lassen könne, als an Pfählen, verstehet sich von selbst.

6) Malvasier Muskateller. Malvoisié musquée. (Aus der Provence.)

Die Traube ist groß und zottig: die Beere groß und breit: weißgelb: von süßem edlen gewürzhaften Geschmak: hat den Fehler, daß sie die Näße nicht wohl vertragen kann und die Beeren davon aufspringen: reif gegen Ende Septembers.

* Die Insel Sicilien verschikt viel von ihrem weissen und rothen Muscato di Siracusa oder Malvasier, den man laut Livorno am besten beziehen kann.

7) Aschgraue Muskateller. (Aus dem Elsaß.)

Die Traube ist schön von Ansehen: groß: lang: gedrungen: die Beere groß, rund: aschfarbig: von vortreflichem Geschmak: reif gegen Mitte Sept. — Ist nicht genug zu empfehlen.

8) Spanische Muskateller. Schwarze spanische Muskadine.

Eine Extrasorte, die eine kolossalische Traube hat zu acht Pfund schwer, mit großen Beeren. — Wenn sie an der Wand bis in October hängen bleibt, so hat sie bey ihrer Pracht und Größe an Delikatesse fast keine ihres gleichen.

9) Großer Boromeo. Barometauß Malaga.

Auch eine der größten Trauben, die ein schönes Ansehen auf der Tafel geben. Die Beeren sind groß: rund: gelblich grün: reif Ende Septembers.

10) Portugiesische Muskateller. Portugiesische Fleischtraube. Von einigen, die weiße Assyrische, genannt.

Eine weiße kolossalische Traube, die zu 7 Pfund schwer wird. Ihre Beere ist sehr groß, wie eine kleine länglichte Pflaume, stark bestäubt: bekommen häufig in der Sonne braune Flekken: die Kerne sind sehr klein und liegen — wenn man die Beere durchschneidet, — in einer Art von einem weissen markigten Kernhaus. Die Beeren sind so fleischig, daß man sie von einander schneiden kann, ohne daß sie den Saft fließen lassen. Ihre Farbe ist gelblich. Die Traube fängt gegen Ende Sept. an zu zeitigen und kann hängen bis es friert, zumal wenn man die Trauben in Papier-Säkchen, die mit Oel getränkt sind, einbindet. Zum Aufbewahren über Weihnachten

nachten sind sie die vorzüglichsten. Der Kamm und die Stiele sind besonders dik und stark: haben erhabene rauhe braune Punkte und hängen hart an den Beeren, ja gehen bis in die Mitte mit einer holzigen Faser. Die Blätter sind sehr groß, lebhaft und schön grün, glänzend und sehr stark eingeschnitten. — Als Tafel-Traube ist sie vom ersten Rang. Sie erfordert aber warme Mauern. Doch zeitiget sie eher, als der Alikant und der weiße Alexander. Von Muskatellergeschmak hat sie bey uns wenig, und kann bey uns die Portugiesische Fleischtraube heißen.

11) Zibeben-Muskateller von Alexandrien. Muscat à gros grains d'Alexandrie.

Diese wird bey uns nicht immer zeitig; sie erfordert ein gutes Weinjahr und warme Mauern oder Wandungen der Häuser. Uebrigens aber ist sie eine große edle Traube: zottig: die Beeren groß, eyförmig: gelb: von einem süßen ächten Muskatellergeschmak. Sie ist auch desfalls vorzüglich, daß sie sich sehr lange aufhalten läßt: reift im October.

§. 14.

Beschreibung vorzüglicher Tafeltrauben

B. Gutedelsorten.

Nach der Muskateller stehen als Tafeltrauben in vorzüglicher Achtung die Gutedel, in Franken Junker genannt: in Oesterreich Muskateller: in Frankreich Chasselas, Notre Dame, Muscadin. Sie stammen meist aus Champagne und haben einen flüchtigen Wuchs. Schäzzenswerthe Sorten sind:

12) Die große spanische Muskatellertraube. Blanc à gros grains.

Ob sie schon Muskateller genennt wird, so gehört sie doch zu den Gutedeln. — Sie ist aus der Schweiz, und eine kolossalische Traube bis zu 7 Pfund schwer: hat runde Beeren, nicht dichte beysammen: weißgelb: von süßem gewürzhaften Saft: reif Ende Septembers.

13) Schwarzer Gutedel. Chasselas noir.

Ihre Blätter sind hellgrün, glatt: die Traube groß: gedrungen: die Beere rund: schwarzblau: von einem süßen angenehmen Geschmak: reif Ende Septembers.

14) Ro-

14) Rother Gutedel. Chasselas rouge.

Diese ist noch vorzüglicher, als ihre Schwester die schwarze. — Sie ist ziemlich groß: nicht gedrungen: die Beere rund: mittelmäßig groß: dunkelroth: von süßem ziemlich gewürzhaften Geschmak und trägt reichlich: reif Anfang Septembers. — Die Reben sind zum Theil roth gestreift.

15) Groser rother spanischer Gutedel.

Er befindet sich am besten an sonnenreichen Mauern und Wänden. — Seine Traube ist sehr groß: dichte beysammen: reif Ende Septembers.

16) Weißer oder gelber Gutedel. Chasselas blanc.

Dieser ist die bekannte, an den Häusern häufig gezogene gute Traube von entschiedenem Werth, die zottig wird, helle, glänzende, süße und gewürzhafte runde Beeren hat, mit einer dikken fleischigen Haut, und Anfang Septembers reift. Sie hat gar oft unter ihren großen Beeren, wenn zur Blüthezeit Regen einfällt, viele ganz kleine Beerlein: die aber vorzüglich süß und delikat werden. Der Stok ist sehr fruchtbar und macht starkes Gewächs. — Er stammt aus Frankreich.

17) Grüner Gutedel.

Dieser kommt fast ganz mit dem weißen überein, und hat nur eine grünere, nicht so fleischigte Haut. Jener ist jedoch etwas vorzüglicher.

18ª) Die Krachmost. (Aus dem Breisgau.)

Eine vorzügliche Sorte Gutedel. — Ihre Traube ist größer und vollkommener, als die des gewöhnlichen Gutedels: die Beere rund: groß: weißgelb: von einem treflichen Geschmak: reif gegen Ende Septembers.

18ᵇ) Die Petersilientraube. Weißer Griechischer mit Petersilienblatt. Cioutât. Vitis laciniosa Lin.

Eine ansehnliche zottigte Traube mit runden weißen Beeren. Ihr Geschmak ist recht gut. Die Sorte treibt stark ins Holz, und trägt daher später Frucht als viele andere. — Sie zeichnet sich durch die tief ausgeschnittene der Petersilie ähnliche Blätter aus, und pflanzt sich durch den Samen in ihrer Art fort.

§. 15.

§. 15.

Beschreibung vorzüglicher Tafelsorten.
C. Burgundersorten.

Diese zeitigen noch eher als der Gutedel, und sind schäzbar:

19) **Clävner.** Auvernas noir rouge. (Aus Chiavena oder Cläven.)

Ihre Blätter sind ganz rund: dreytheilig: mit breiten kurzen Zähnen, die immer etwas röthlich scheinen: blaßgrün mit weniger Wolle. — Die Traube ist engbeerig: die Beere rund: klein: schwarz: von einem süßen gewürzhaften Geschmak: reif gegen Ende Septembers.

20) **Schwarzer Burgunder. Schwarzer Clävner.** Auvernas noir.

Die Traube ist mittelmäßig groß, und viele klein: engbeerig: die Beeren rund und klein, schwarz: süß und delikat. Sie reift von Mitte Augusts an und wird in den schlechtesten Weinjahren gut. Der Stok ist überaus fruchtbar und verdient vorzüglich eine Stelle im Obstgarten, oder an den Wohnungen.

21) **August-Clävner.** Pinau Noirien.

Mittelmäßig groß: hat runde rothe Beeren, von einem vortreflichen Geschmak, reif im August.

22) **Müllertraube.**

Die Blätter sind daran kenntlich, daß sie beym Aufschliessen wie gepudert sind, und bis zum Abfallen eine weiße Wolle auf sich haben. — Die Traube ist nicht groß: die Beere klein; rund; sehr gedrängt: dicht am Kamm, glänzend schwarz: von einem überaus süßen gewürzhaften Geschmak: reif von Anfang Septembers bis Ende. Er ähnlichet ganz dem schwarzen Burgunder, und ist auch so außerordentlich fruchtbar.

23) **Dikschwarze.** Trussiaux.

Eine große engbeerige Traube, mit runden schwarzen Beeren von süßem gewürzhaften Geschmak: reif Ende Septembers.

§. 16.

Vorzügliche Sorten
D. Zibebentrauben.

Diese edle Tafeltrauben empfehlen sich schon beym Anblik. Ihre Beeren sind länglich und haben die Gestalt

der

der Eicheln. Von Geschmak sind sie angenehm süß, jedoch nicht gewürzhaft.

24[a]) Die weiße Zibebe.

Es ist eine zottige ansehnliche Traube: hat helle, grünlichte, durchsichtige Beeren, mit Staub bedekt. Sie sind etwas länglich: haben eine sehr dünne und nicht zähe Haut, und sind voll delikaten süßen Saftes: Reift Mitte Sept. — Der Stok treibt stark in Holz, und wird ein Jahr später tragbar als andere.

24[b]) Die blaue Zibebe.

Sie stammt aus Spanien. — Die Traube ist mittelmäßig groß, hat gedrängte runde blaue Beeren von sehr fettem süßen Geschmak, und reift Anfang Septembers.

25) Die weiße Türkische Zibebe.

Ist eine unvergleichlich schöne, große und delikate Traube: hat sehr große Pflaumengestaltige oder eyförmige gelbliche Beeren und macht eine zottigte Traube, welche einen großen Teller bedekt. Sie ist fleischig, voll delikaten süßen Safts, reift Anfang Octobers. — Sie verlangt eine sonnenreiche Mauer.

§. 17.

E. Oesterreicher oder Silvaner.

Deren giebt es weiße, grüne, rothe und schwarze.

26) Grüner Silvaner.

Mittelmäßig groß: sehr gedrungen: kurz: engbeerig: die Beeren grün, an der Sonnenseite bräunlich gesprengt: von einem ausnehmend gutem, süßen Geschmak, und härtlicher Haut: reif im September. — Trägt früh und reichlich, und mag wohl der allerfruchtbarste heißen.

27) Schwarzer oder blauer Silvaner.

Er ist mittelmäßig groß, und nicht so sehr gedrungen, als der grüne. Er hat nicht nur Süßigkeit, sondern auch Gewürz: Gestalt und Zeit der Reife hat er mit jenem gemein. Seine Beeren sind schwarzroth. Seine Fruchtbarkeit ist auch sehr groß.

28) Schwarzer Orleaner.

§. 18.

F. Verschiedene frühe und späte Sorten.

29) Rother Traminer. Gris rouge, Fromentin rouge. *)

Die Traube ist klein, engbeerig, hat hellrothe längliche kleine Beeren von einem süßen gewürzhaften Geschmak und reift im September.

30) Rulånder. Gris commun. **)

Eine kleine gedrungene Traube mit kleinen etwas leberfarbenen Beeren von einem ausnehmend süßen Geschmak: reif im September. — Er ist sehr fruchtbar, hat aber eine unansehnliche Traube.

31) Die Jakobstraube. Précoce.

Sie stammt aus Champagne, und wird wegen ihrer frühen Reife um Jacobi zu Ende Julius und Anfang Augusts also benennet. — Eine kleine zottigte oder weitbeerigte Traube, mit runden schwarzen Beeren: süß und etwas gewürzhaft von Geschmak.

32) Die St. Lorenztraube. St, Laurent.

Sie ist groß und zottig, mit weißen, wie Pflaumen großen Beeren, reif im September. — Sie ist die allerschönste Traube, und hält sich bis Weihnachten.

33) Weißer früher von der Lahn.

Hat eine starke zottigte Traube, mit nicht großen runden weißen Beeren, von süßem treflichen Geschmak: reif im Sept. — Gehört zu den Gutedlen, und gleicht dem weißen Gutedel gar sehr: die Beeren sind aber nicht so härtlich, und etwas kleiner.

34) Blauer früher von der Lahn.

Eine kleine dunkelblaue Traube mit runden Beeren, von sehr süßem Weingeschmak: reift im August.

35) Früher blauer Ungarischer.

Seine Traube ist klein, aber süß und angenehm: reif Anfang Septembers.

36)

---

*) Tramin, ein Dorf am Fluß Etsch in Tyrol. Er heißt auch der Marziminer.

**) Hat ihren Namen von einem Kaufmann in Speyer, der diese edle Traube zu Anfang dieses Jahrhunderts zuerst in Menge angebauet hat.

36) Weisser Portugieser.

Eine trefliche Frucht, reif Anfang Septembers.

37) Der edle Vernaggio. (Aus der Schweiz.)

Eine ansehnlich grosse Traube, mit grossen, runden, ganz schwarzen Beeren, von treflichem Geschmak: reif Ende Septembers, und nach Anfang Octobers.

38) Lugiana bianca.

Eine grosse vortrefliche Traube: reif Ende Augusts.

39) Alicant. Alicante.

40) Geißdutten.

41) Rother Heinische.

Er ist außerordentlich fruchtbar. Die Beere hat eine sehr dünne Haut, ist rund, etwas groß und lange Zeit sauer, bis sie sehr reif ist, Ende Septembers und im October.

42) Sapilier oder Nazarener.

43) Anguur Asii, Späte blaue. *)

Die Traube ist von kolossalischer Größe: schwarz: vollberig: gedrungen und im Geschmak von einem außerordentlich feinen Parfum.

44) Die Billans-Traube.

Eine lange zottigte Traube mit runden Beeren von gelber Farbe, die etwas röthlich werden, von sehr fettem süßen Geschmak: reift Anfang Augusts.

45) Der Thränenwein. Lacrymae Christi.

Am Besuv, da der beste Wein unter den italienischen wächst, hat man dieser Sorte zwey Varietäten, weiße und blaue. Die weiße (wovon die Reben aus der Insel Cypern dahin gebracht worden, und auf der einen Seite des Besuvs bey Resina wachsen) geben den edlen weißen Wein, der Lacrime bianche heißt: und die blaue auf der andern Seite des Besuvs, den röthlichen Wein, Lacrime rosse. Er ist fett, sehr geistig, und sticht gleichsam auf der Zunge. Er hat außer seinem lieblichen Geschmak auch einen guten Geruch und ist sehr gesund. Er wird auch Jungfernwein genennt, weil er aus den ausgelesensten Trauben ohne gewaltsames Pressen gemacht wird, so

daß

*) Den treflichen Weinstok hat der berühmte und für die Traubenpomologie zu früh verstorbene Prof. Martini aus Persien mitgebracht.

daß man den Most thränen- oder tropfweis sammelt. — Die Traube hat runde Beeren von ansehnlicher Größe.

46) Die Astracanische Traube.

Soll eine von den vorzüglichsten und größten seyn. (Aus der Nachbarschaft von Astracan unmittelbar erhalten; bringen aber erst dieses Jahr Früchte.) — Es sind deren 4 Sorten: a) Grüne Gaißdutten, von den Russen Ziegenzizzen genannt, wegen ihrer ähnlichen Gestalt. Die grünlichweiße Beeren sind außerordentlich lang, gleichsam zylinderförmig, und messen 3 Pariser Zoll 4 Decimallinien im längen, und 2 Zoll 2 Linien im horizontalen Umfang. Die Traube ist zottig, wie alle astracanischen. Sie sind voll süßen Safts. b) Violettrothe eyförmige. — Hat große süße Beeren, ebenfalls vollsaftig, nicht fleischig: gegen den Stiel sind sie grün. c) Größte runde Sorte. — Die Beeren messen 2 Zoll 9 Linien über die Stielgrube und nur 1 Linie weniger im horizontalen Umfang: haben fließenden überaus süßen Saft. d) Die rundbeerigte Traube. — Hat große, kugelrunde, gelblichgrüne Beeren mit weicher Haut. Ihr Geschmak ist sehr angenehm süß: zeitig Ende Augusts und Anfang Septembers.

Weiters angepflanzte edle Weinsorten, die aber noch nicht alle getragen haben.

A. Muskatellersorten.

47) Italienischer früher Malvasier.

Dieses ist eine sehr vorzügliche Sorte, sowohl zum frischen Genuß, als zu Wein. — Es ist eine lichtrothe, mit grauem Duft belegte sehr süße Frühtraube von vollem zukkerhaften Saft. Er wird häufig um Parma, Modena, Bologna, Rom und Mantua gezogen und hat große Vorzüge für den Weinberg; denn er giebt geistigen weißen Wein, und ist von einer außerordentlichen Fruchtbarkeit. Wenn der Stok 4 Jahre alt ist, giebt jedes Fruchtauge 3 auch 4 Trauben, da andere nur eine, höchstens zwey geben. Die Rebe wächset schnell und thut auch in nordischen Ländern gut; denn er reift, wie der blaue frühe Burgunder schon Mitte August. Dabey ist er dem Frost sehr widerstehend.

48) Gelber Griechischer Malvasier.

49) Griechische Weiße mit Petersilienblatt.

50) Grüngelber Muskateller.

B. Gutedelsorten.

51) Königs Gutedel. Chasselas du Roi.

Diese seltene und vortrefliche Tafeltraube stammt aus Afrika. Ein Seeoffizier verehrte ihn in den königl. Garten zu Paris. Der König, der die erste Frucht davon aß, fand sie sehr gut und befahl, ihn sorgfältig fortzupflanzen. Daher der Name.

Die Traube ist roth und hat das Charakteristische, daß die Beeren schon etliche Wochen nach dem Blühen, und also lange vor der Zeitigung sich roth färben. Die Beeren sind nicht gedrungen, sondern lokker, wie der weiße gewöhnliche Gutedel, und hat auch mitunter kleine Beerchen wie derselbe. Sein Geschmak ist sehr fein. Er reift etwas früher, als der weiße Gutedel. — Der Stok ist sehr kenntlich. Gleich bey Anfang seines Wachsthums im Frühjahr wird die Rebe, die Stiele der Blätter, die Ranken ꝛc. schön roth: die Blätter selbst werden in ihren fleischigten Theilen roth melirt.

C. Burgunder-Sorten.

52) Blauer Tokayer.

Dieser ist wegen seiner Süßigkeit und frühen Reife sehr schäzbar und geräth auch in schlechten Sommern, da andere nicht zeitig werden. — Der Traube ist gedrungen, engbeerig: die Beeren klein, sehr süß und delikat. Er reift von den allerersten, und ist sehr fruchtbar und trägt gar bald.

53) Grauer Tokayer.

Dieser ist noch süßer, übrigens an Traube, Beeren, Zeitigung ꝛc. jenem gleich.

54) Gelber Melier aus Ungarn.

55) Großer gelber Melier aus Malaga.

56) Grünlich gelber Provensaler.

57) Gelber Bourdelas.

58) Früher weißer Morillon.

D. Zibeben-Trauben.

59) Weißer Früh-Leipziger.

Eine sehr gute Tafeltraube. Der Stok macht ein sehr starkes Gewächs, und hängt sich sehr voll, indem öfters aus einem Fruchtauge 3 Trauben kommen. Die Traube ist groß, zottig. Die Beeren sind etwas länglich, von Farbe grünlich: haben eine dünne, nicht zähe Haut: sind voll Saft und haben nichts

nichts Fleischiges: sind sehr süß und delikat. Die Beeren hängen an sehr dünnen langen Stielchen, dergleichen man nicht leicht findet. Die Traube reift Anfangs bis Mitte Septembers. — Eine Sorte vom ersten Rang.

60) Blauer Früh-Leipziger.

Eine kleine Traube mit blauen süßen Beeren. Sie reift in guten Jahren schon Anfang Augusts.

61) Große spanische gelbe Rosine.

62) Gelbe frühe Seviller Zibebe.

63) Alicant.

Dieser macht ein so starkes Gewächs, als seine Traube eine außerordentliche Größe erlanget. Seine Blätter sind groß und kürbisartig: die Traube sehr gedrungen: die Beeren groß, breit, schwarz und haben vor der Zeitigung, ehe sie sich ganz mit Saft angefüllet haben, eine seltene Gestalt, als keine Traubenbeere sonst hat. Sie sind nicht nur ganz breit gedrukt und ekkig, sondern auch in der Mitte tief eingezogen und haben einen Stempelflek. Mit der Zeitigung aber dehnen sie sich aus. Der Geschmak ist süß und sehr gewürzhaft, erfodern aber einen warmen Sommer, und müssen an die Mauer.

64) Der Oetlinger, Ortliebische, Reichenweiherische auch Dürkheimer Traube.

Obschon diese edle Sorte hauptsächlich für den Weinberg ist, so verdient sie doch in jeder Sammlung ihren Plaz wegen ihren vielen Vorzügen. Dieser Weinstok erwächset 1 Jahr eher als ein anderer, fängt an im dritten Jahr zu tragen: giebt viel und bessern Wein, als die meisten weißen Sorten. Nebel, Nässe und Kälte im Junius schadet der Blüthe nichts und fallen keine Beerlein ab. Keine Sorte ist so fruchtbar. Jedes Auge treibt 2 bis 3 Trauben, die bis um Michaelis zeitig sind. Er kann in den besten und auch rauhesten Gegenden gepflanzt werden, und taugt in gute und auch magere schlechte Böden: in Thäler und ebenen Weinbergen, wo der Frost leicht Schaden thut. Seine Trauben zeitigen in jedem Jahrgang. Sie sind engbeerig und dünnhäutig *).

65)

*) Von dieser Sorte schrieb mir ein Gartenfreund aus Worms, der viele Weinberge besizt, daß ihme vor einigen Jahren am 15ten May durch einen Nachtfrost wie in allen seinen übrigen Weinbergen, so auch in demjenigen, den er mit lauter Oetlingern angelegt habe, die Scheine (ausgetriebene junge Reben) ganz verfroren sayen. Er ließ aber wieder frisch schneiden, und

65) Uva passa nera, Rosine ohne Kern.

E. Früheste Trauben, die allermeist im August reifen.

66) Die kleine Spanische.

Eine kleine Traube, wie der blaue Früh-Leipziger, mit runden gedrängten Beeren von einer röthlichen Farbe, die mit einem bläulichen Duft beleget sind. Sie sind sehr süß und reifen Anfangs August.

67) Der weiße Süße.

Eine sehr lange zottigte Traube mit runden gelben Beeren, von sehr süßem Geschmak: reift im August.

68) Der weiße Augster.

Eine ungarische Weinsorte und lange zottigte Traube, mit eyförmigen gelben Beeren, die mehr klein als groß sind: von feinem süßweinigten Geschmak und reift im August. Er macht starkes Gewächs und hat sehr große wolligte Blätter.

69) Der frühe Catalonier.

Eine lange blaßgelbliche Traube mit 2 Nebentrauben. Er hat viele kleine Beeren von süßweinigtem eigenen Geschmak: wird Anfang Septembers reif.

70) Früher Spanischer.

Ein kleine blaue Traube mit runden Beeren, von sehr süssem fetten Weingeschmak: reift Anfang Augusts.

71) Früher Rheinischer.

Eine kleine blaue Traube mit runden Beeren, von sehr feinem süßen Geschmak: reift im August.

72)

---

und seine Stökke kamen wieder in den schönsten Wuchs mit eben so viel Scheinen, wie das erstemal. Aber am 5ten Jun. wurden sie durch den Hagel ganz verschlagen. Er ließ zum drittenmal schneiden; die Stökke wollten aber Anfangs nicht treiben und jedermann lachte über sein Schneiden, und er selbst gab alle Hofnung auf. Aber auf einmal fiengen seine Oetlinger wieder an zu treiben, und jeder Stok ohne Ausnahm bekam 5 auch 6 vollkommene Trauben, wurden zeitig, und gaben eine Menge guten Weins, da er von allen übrigen Weinbergen nicht eine Maas erhalten. — „Welcher Nuzzen," fügt er bey, „für das Allgemeine, wenn dieser Traube mehr „bekannt wäre? - - Allgemein rathe ich zwar nicht dazu, „weil der Wein etwas leichter wird, wie unser Rießlingwein. „Doch ist er nach dem Rießling gewiß der erste Wein." —

72) Persische frühe Korinthen.

Eine kleine Traube mit blaßrothen, runden, sehr gedrungenen Beeren, die sehr fett und süße sind. Reift im Anfang August.

73) Rosine Madelene.

Eine kleine blaue Traube mit runden Beeren von sehr süssem Geschmak und Anfang Septembers reif.

74) Chasselas musqué, der Muskateller Gutedel.

Eine kleine weißgelbe Traube, mit gedrungenen runden Beeren und dem feinsten süßesten Muskatellergeschmak: reift Ende August.

75) Früher Malvasier aus Spanien.

Eine lange zottigte Traube mit eyrunden Beeren, die spizzig und weißdurchsichtig sind und einen süßen Saft haben: wird Anfangs August reif. — Da der Stok ein sehr starkes Gewächs macht und erst das 6te und 7te Auge Trageauge ist, so muß man sich im Scheiden darnach richten und nicht zu kurz schneiden. Uebrigens trägt er sehr gut. Doch muß man ihm die Mauer geben.

76) Der rothe Champagner. Das Rebhühneraugé.

Eine Traube mittlerer Größe, mit gedrungenen, runden, blauen Beeren, die etwas ins Schwarze fallen, mit dem feinsten süßen Weingeschmak, Ende Augusts reif.

77) Der Pontac. Tinten-Ayernas von Cahors.

Sie hat kleine dunkel schwarzblaue Beeren, deren Saft schwarzroth, von einem sehr angenehmen, süßen, fetten Geschmak, der etwas Zusammenziehendes hat. Die Blätter werden roth: und der Stok von mittlerer Größe.

78) Die Zwergtraube. Der Sibirische.

Eine kleine blaue Traube, deren Wuchs zwergartig ist. Sie taugt gut in Scherben.

Sieben-

Siebenzehntes Kapitel.

Vom Johannisbeerstrauch und Stachelbeerstrauch.

§. 1.

Herkunft und Beschreibung des Johannisbeerstrauchs.

Der Johannisbeerstrauch, welcher mit seinen kühlenden süßsauren Früchten und Beeren Kindern und Erwachsenen, Gesunden und Kranken so manche Erfrischung und Labung schenkt, und zu so mancherley Delikatessen in der Conditorey und Küche dienet, auch einen treflichen Wein liefert, hat die Insel Zante zum Vaterland und ist erst vor 200 Jahren von da nach England und hernach zu uns gekommen, und nunmehr in allen Gärten wenigstens nach seinen gemeinen Sorten bekannt und angepflanzt. — Er gehöret zu der Pflanzengattung Ribes, Krausbeere, und nach dem Pflanzensystem des Linne in die erste Ordnung der fünften Klasse, welche Petandria Monogynia genannt wird, und diejenigen Pflanzen in sich begreift, welche 5 Staubfäden und einen Staubweg haben.

Es giebt 2 besondere Arten von Johannisbeeren, nämlich:

A. Die schwarze Johannisbeere, auch Gichtbeere genannt, Ribes nigrum Linn.

Diese beschreibt Linne also: Ribes (nigrum) inerme, racemis pilosis, floribus oblongis, d. i. Ribes, welche unbewehrt ist, und haarige Blumentrauben mit länglichen Blumen hat; auf welche lokkere Trauben von schwarzen Beeren folgen, welche etwas größer sind, als die eigentlichen Johannisbeeren.

B. Die

B. Die eigentliche Johannisbeeren,

welche der Ritter also beschreibt: **Ribes (rubrum) inerme, racemis glabris pendulis, floribus planiusculis,** d. i. **Ribes, welche unbewehrt ist, und hängende glatte Blumentrauben, und flache Blumen hat;** auf welche nach Beschaffenheit der Sorten, entweder rothe oder weiße herabhängende Träubchen von Beeren folgen, welche im Junius oder Julius reif werden.

Der Johannisbeerenstrauch erreicht eine Höhe von 6 bis 7 Fuß, wächset buschig und theilet sich unten in viele Zweige. Seine Blätter sind dreylappig, und seine Blüthen fünfblättrig, und hängen an dünnen Fäden. Er trägt sowohl am jungen als alten Holz, und oft treibt er seine Früchte unmittelbar aus den Knospen der jungen vorjährigen Zweige, am reichlichsten aber trägt er sie an einer Art von Fruchtträgern, welche am alten Holz befindlich sind. Seine Fruchtzweige bleiben viele Jahre tragbar.

Er nimmt mit einem jeden Boden vorlieb, und läßt sich die schlechteste Lage gefallen: allein in einem guten, frischen, lokkern Boden wächst er freylich viel freudiger, und trägt weit mehr, schönere und bessere Früchte, als im schlechten Lande.

Gar zu alte Stökke bringen gemeiniglich kleine und schlechte Früchte. Man muß daher die alten Schenkel in der Erde abschneiden und aus den Wurzelschossen, wenn sie deren nicht schon haben, neue Stökke erziehen, oder nach verneuerter Erde andere an ihre Stelle sezzen.

Es giebt größere Sorten Johannisbeeren, welche billig vor den kleintraubigten und kleinbeerigten einen Vorzug haben. Sie sind weniger sauer, und überhaupt angenehmer zu essen, als die kleinere.

Der Johannisbeerstrauch trägt in den allermeisten Jahren reichlich, und leidet nicht leicht vom Frost, taugt

dahero

dahero vorzüglich in die Nordländer zu Wein. Fehljahre giebt es im Ertrag bisweilen, wenn in seiner Blüthezeit, die Anfang May ist, viele kalte Regen einfallen, davon sie viele Beerlein verlieren.

§. 2.

Seine Fortpflanzung und Erziehung.

Es ist nichts leichter zu erziehen, als dieses Gesträuch. Man darf nur 1 bis 2 Fuß lange junge Zweige, (Sommerlatten) unter einem Gelenk, Knoten oder Auge gerade abschneiden, es sey im Herbst oder Frühjahr, und bis auf ein Drittheil ihrer Länge in die Erde an einem schattigten Ort stekken, so ziehen sie Wurzeln.

Außerdem treiben sie gar viele Wurzelausläufer, wovon diejenigen, welche einen hohen und starken Schuß gethan haben, schon im Herbst können abgenommen und verpflanzt werden.

Auch durch Ableger lassen sie sich gar füglich fortpflanzen. Man beugt im Herbst oder Winter niedrigsizzende Zweige 3 Zoll tief bis an die Spizze in die Erde, da sie denn Wurzeln schlagen und im folgenden Herbst abgenommen und reihenweise in die Pflanz- und Baumschule versezt werden können. — Beym Verpflanzen können sie sämmtlich rathsam um ein merkliches tiefer gesezt werden, als sie zuvor gestanden. Denn da diese Art Strauchwerk, so wie das folgende, die Art haben, daß ihre beste Wurzeln aus dem jungen Holze oder aus den Sommerlatten treiben, so wurzeln sie und treiben viel stärker, als wenn sie in ihrer ersten Tiefe gesezt werden.

Man kann sie ziehen und schneiden, wie man will: hochstämmig, d. i. zu Bäumchen von 2, 3 und 4 Fuß Schafthöhe, kesselförmig, kugelförmig, als Busch, Spalier, Fächer rc. — Die hochstämmigen Büsche werden mit einem einzelnen Schaft erzogen und ihnen anfangs gegen 2 Fuß hoch alle Seitenzweige genommen. Dann läßt man sie oben Zweige treiben und eine regelmäßige

mäßige Krone machen, ohne dessen Aeste eher zu verstuzzen, als bis die Krone ihre völlige Höhe erreicht hat. — Soll die Krone kesselförmig gezogen werden, so schneide man die in der Mitte derselben stehenden Zweige heraus, damit die äußern Zweige in einer regelmäßigen Entfernung in einem Zirkel ringsumher stehen. Bey kugelförmigen Kronen wird ebenfalls darauf gesehen, daß die Zweige in einem regelmäßigen Abstand von außen und innen erzogen werden. Weiterhin muß nicht nur der Schaft rein erhalten, und alle Wurzelausläufer weggenommen, sondern auch in der Krone alle unregelmäßige und über andere Zweige herwachsende junge Schosse, deren sie gar viele treiben, ausgeschnitten und nur eine mäßige Anzahl junger regelmäßiger Triebe, ohne sie zu verkürzen, bis an den Winter gelassen werden. Bey dem Hauptschnitt im Frühjahr aber muß man ihnen die im vorigen Sommer etwa zu viel gelassenen oder unregelmäßigen jungen Schosse glatt am Holz wegschneiden, und nur die regelmäßigen beybehalten, und zugleich an jedem Zweig einen jungen Trieb zum Leitreis stehen lassen. Allzulange, zu weit umschweifende und dergleichen unregelmäßige Zweige, unfruchtbar gewordenes Tragholz ꝛc. wird abgeschnitten, die gesunden Fruchtträger aber geschonet. Fehlet es nicht an Raum, so läßt man die obern Leitreiser unverkürzt, und sie in die Höhe und Weite frey fortwachsen, hat aber der Busch seine mäßige Größe, die er haben soll, können sie nach Gefallen verstuzt und im März an allen Zweigen die Spizzen abgeschnitten werden, um dadurch sowohl ihre Rundung zu bilden, als das Fruchttragen zu vermehren. — Bey solchen Johannisbeersträuchen, welche an Mauren und Spalieren fächerförmig gezogen werden sollen, werden die Seitenzweige vier bis fünf Zoll von einander entfernt wagerecht, oder radspeicherartig in ihrer natürlichen Länge fortgeleitet, bis zu ihrer vollkommenen und bestimmten Größe. Sodann nimmt man ihnen im Sommer alle vorn herauswachsenden,

oder

oder sonst unregelmäßigen oder überflüssigen jungen Triebe, und läßt ihnen nur einige regelmäßige Seitenzweige oder zu Leitreisern dienliche Schosse, ohne sie jezt zu verkürzen. Im Winter aber werden alle überflüssige abgestorbene oder unregelmäßige Zweige glatt am Holze weggeschnitten, jedoch aller noch tragbaren Fruchtträger geschonet und alle Zweige entweder verkürzt, oder wenn noch Raum ist, nach ihrer Bestimmung fortgeleitet.

Will man die Johannisbeeren-Früchte, zumal die grosen Holländischen, in ihrer Gröse und Schönheit erhalten, so müssen sie nicht nur in einem fetten guten Boden gepfleget, sondern auch alle 2 oder 3 Jahre ihr altes Holz ausgeschnitten und in jungem Holz erhalten werden, sonst werden sie so klein, als fast die gewöhnlichen.

Will man frühzeitig Johannisbeeren haben, so darf man nur einige in eine südliche Lage an die Mauer sezzen, andere in eine westliche und östliche, und wenn man spät reife verlanget, in einen gegen Mitternacht gerichteten Stand. Außerdem aber hat diese Frucht die Art an sich, daß sie, ob sie schon überreif ist, nicht nur keineswegs abfällt, sondern auch in ihrer Güte und Geschmak zunimmt, wenn man sie am Holz hängen läßt. Man kann sie gar lange und bis in September, wo sie schattig stehen, am Stok hängen lassen, und sie oft späte am besten benuzzen.

§. 3.

Anwendung der Johannisbeeren zu Wein.

Es dienen die Johannisbeeren, vorzüglich die rothen, zu einem vortreflichen Wein. Man sammlet sie, wenn sie vollkommen reif sind, nach dem Thau, lässet sie etliche Stunden an der Sonne liegen, beeret sie ab, wirft sie in ein aufgeschlagen Faß, und zerstampft sie darinnen mit einem hölzernen Stößer. Wegen der Dikke des Safts gießt man nach Verhältniß der

Menge etwas Wasser zu, bis es dünne genug ist; (denn ohne einen gewissen Grad von Flüssigkeit kann die Gährung nicht ordentlich vor sich gehen). Das Faß läßt man an einem warmen Ort stehen, dekket es mit einem Sak zu, und legt den Faßboden darauf. Nach wenig Stunden erfolgt eine Gährung, die Masse blähet sich auf und steigt in die Höhe. Sobald sich nun die Masse wieder sezt, wonach man fleißig siehet, wird die Flüssigkeit in kleine Fässer abgezapft und in Keller gelegt. Man legt die Spunten nur oben auf, damit die Gährung vollende: und so wie sich der Wein sezt, so füllet man sie mit dem gleichen Wein auf, wovon man zurükbehält. Läßt die Gährung nach, so spündet man nach und nach zu, doch nicht ganz, bis die Gährung geendet ist und man kein Sausen mehr höret. Nach 2 Manaten wird der Wein abgezogen, und wieder fest verspündet, oder auf Bouteillen gelegt, die den Tag zuvor wohl gereiniget und mit etwas Franzbrandewein ausgespühlt worden.

Man kann ihn auch dem kostbaren Maderawein ähnlich machen, wenn man halb Johannis- und halb Stachelbeeren nimmt. Diese werden zusammen gequetscht, auf 30 Pfund 12 bis 15 Pfund Wasser gegossen: alsdenn etwa 16 Stunden ruhig stehen lassen, darauf ausgepresset und die Flüssigkeit in ein verhältnißmäßiges Fäßchen gefüllt, das an einem mäßig kühlen Ort in ruhe stehen muß, bis sie klar ist. Sobald das erfolgt, wird die Flüssigkeit, ohne das Fäßchen zu bewegen, auf ein anderes Fäßchen gezogen, und etwa auf 7 Pfund Saft, 1 Pfund starker Franzbrandewein gegossen, beides wohl vermischt, und das Fäßchen zugemacht. Nach Verlauf von 3 Monaten ist es ein vortreflicher Wein. — Wer ihn gern süß haben will, kann bey dem Zusaz des Weingeistes eine beliebige Portion Zukker hinzufügen.

§. 4.

Beschreibung verschiedener Sorten Johannisbeeren.

1) Die schwarze Johannisbeere. Gichtbeere. Groseiller à fruit noir.

Dieser Strauch hat größere Blätter, als die gemeinen. Ihre Oberfläche ist ebener und die Zahnungen weit nicht so spiz; haben einen starken Geruch, und auch das Holz selbsten, wenn es nur ein wenig gerieben wird. — Die Beeren sind viel größer, als die ordentlichen Johannisträubchen, pechschwarz, dunkel und haben einen manchem Gaumen nicht angenehmen wachholderbeerartigen Geschmak, und Holz und Blätter einen sehr starken Geruch. Indessen haben sie doch manche Liebhaber und sind gesund; vornehmlich aber dienen sie zur Arzeney, und das Holz wird wider die Gicht häufig gebraucht, und im Wasser gekocht und getrunken. Sie reifen im Julius. — Sie sind nicht sogleich reif, süß und gut, sobald sie schwarz sind, sie müssen noch eine Zeit hängen und weich seyn.

2) Die schwarze Johannisbeere mit dem makulirten Blatt.

Dieser Strauch macht ein buntes Ansehen unter den übrigen. Seine Blätter sind sämmtlich mit gelben Strichlein und Punkten gleichsam bespritzet und voll dergleichen Flekken. Uebrigens ist die Frucht die nemliche schwarze wie gewöhnlich, nur etwas kleiner.

3) Die schwarze Virginische Johannisbeere. Die Amerikanische schwarze Johannistraube. Groseiller de Virginie. Ribes Americanum nigrum *).

Diese hat etwas kleinere Blätter und kleinere Beeren, aber von eben dem Geschmak und Geruch.

4) Gemeine rothe Johannisbeere. Groseiller à fruit rouge.

5) Gemeine weisse Johannisbeere. Groseiller à fruit blanc.

6) Gemeine fleischfarbne Johannisbeere. Groseiller à petit fruit couleur de chair.

7) Ge-

*) Ihr botanischer Name ist: Ribes Campanulatum.

7) **Gemeine perlfarbne Johannisbeere.** Groseiller à fruit perlé.

Sämmtliche Sorten sind in allen Gärten bekannt.

Vorzüglicher sind:

8) **Grosse Holländische rothe Johannisbeeren.**

Diese sind etwas grösser von Beeren, und haben lange Trauben. Auch ist das Gewächs der Staude viel stärker und ansehnlicher.

9) **Grosse weisse Holländische Johannisbeeren.** Groseiller à gros fruit blanc.

Diese sind wie überhaupt die weissen Johannisbeeren süsser, als die rothen, und dieses eine vorzügliche Sorte.

10) **Fleischfarbne oder blaßrothe Champagner Johannisbeere.** Groseiller à gros fruit couleur de chair.

11) **Perlfärbige Johannisbeeren.** Groseiller à fruit perlé.

12) **Großbeerigte weisse Johannisbeere mit purpurrothen Linienstreifen.**

Jede Beere scheint gleichsam in 8 gleiche Theile getheilt zu seyn, wovon wechselsweise 4 Theil ganz weiss, und 4 Theile ganz roth sind, und dem Auge ein sehr liebliches Ansehen gewähren. Ihr Saft ist süssäuerlich in dem Grade, als ob man halb weisse und halb rothe Johannisbeeren ässe. Gewächs, Blatt und Holz kommt übrigens auch mit den andern überein.

13) Man hat auch Spielarten von rothen und weissen Johannisbeersträuchen, die **weißgeflekte** und **gelbgeflekte Blätter** haben. Sie sind blos zur Zierde, die Früchte haben nichts voraus.

§. 5.

Vom Stachelbeerenstrauch.

Der Stachelbeerenstrauch (Ribes Grossularia L. Ribes Grossularia aculeata, Groseiller épineux) gehöret auch zum Geschlecht der Johannisbeere. Denn ob schon sein äusserliches Ansehen von dem des Johannisbeer-

nisbeerstrauchs sehr verschieden ist, so sind doch alle Charaktere die nemlichen, und keine andere Verschiedenheit, als daß die Theile grösser oder kleiner sind. — Es ist auch ganz wahrscheinlich, daß die edleren Sorten des Stachelbeerstrauchs, ebenfalls mit dem Johannisbeerstrauch von der Insel Zante nach England gekommen, weil daselbst die schönsten und größten Arten befindlich sind, die bis daher bey uns noch selten gewesen.

Es giebt aber verschiedene Arten (Species) von Stachelbeeren, welche wieder besondere Sorten (Varietas) unter sich haben.

Die erste Art ist:

1) Die Gartenstachelbeere Klosterbeere, gemeine weiße Stachelbeere, Ribes Grossularia Linn., welche Linne botanisch also beschreibt: Ribes (Crossularia) ramis aculeatis, petiolorum ciliis pilosis, baccis hirsutis, d. i. Ribes, mit dornigen Aesten, mit Blattstielen, die mit Haaren eingefaßt sind, und mit zottigen oder rauhen Beeren. — Sie hat einen niedrigen, strauchigen Stamm, welcher sich ganz niedrig in sehr viele Zweige vertheilt, eine buschige Krone macht, und mit Stacheln besezt ist. Seine Blätter sind etwas klein, dreylappig, und die Stiele mit Haaren eingefaßt. Seine Blüthe ist klein und grünlich, und folgen daraus Beeren, die mit kleinen Härchen besezzet sind.

2) Rothe, rothbraune Stachelbeere, Ribes reclinatum Linn. und wird von Linne also beschrieben: Ribes (reclinatum) ramis subaculeatis reclinatis, pedunculis bractea triphylla, d. i. Ribes, deren Zweige zurükgebogen, und nur mit wenig Stacheln besezt, und deren Blumenstiele mit einem dreyfachen Dekblättlein versehen sind. — Der Stamm ist niedrig, strauchig, mit niederhängenden,

den, nur wenig stachlichten Zweigen. Seine dreytheilige Blätter sind breit und haben an ihren Stielen ein dreyfaches Dekblatt, und die Blüthenblumen sind klein und grünlich.

3) **Wilde oder kleine Stachelbeere**, Ribes Uva crispa Linn., die er also beschreibt: Ribes (Uva crispa) ramis aculeatis, baccis glabris, pedicellis bractea monophylla, d. i. Ribes, mit stachlichten Zweigen, glatten Beeren, und Blumenstielen, welche mit einem einfachen Dekblättlein versehen sind. — Sie hat einen strauchigen Stamm, mit Stacheln besezte Zweige, dreytheilige glatte Blätter, die an den Stielen ein einzelnes kleines Dekblatt haben.

4) **Stachlichte oder kleine amerikanische Stachelbeere**, Ribes oxyacanthoides Linn. von ihm also beschrieben: Ribes (oxyacanthoides) ramis undique aculeatis, d. i. Ribes, mit Zweigen, welche auf allen Seiten mit Stacheln besezt sind. — Sie hat einen strauchigen Stamm, dessen Zweige überall mit Stacheln besezt sind, und etwas grosse Blätter, die wie Weißdornblätter dreylappig sind.

Der **Stachelbeerstrauch** thut fast in allem Boden gut, liebt aber vorzüglich eine schwarze, lokkere Gewächserde. Er wächst 3 bis 4 Fuß hoch, treibt niedrige Zweige, und macht eine sehr buschige Krone. Seine Beeren trägt er beydes am jungen und am alten Holz, sowohl unmittelbar aus den Augen seiner Sommerlatten, als auch an kleinen Fruchtträgern, die an den 2, 3 oder mehrjährigen Zweigen stehen. Er ist der erste, der im Frühjahr hervortritt, gegen die Witterung sehr dauerhaft ist, und dessen Früchte ebenfalls sehr angenehm sind, und sowohl frisch gut schmekken, als auch zum Einmachen mit Zukker oder in Essig rc. angewendet werden, vorzüglich aber einen angenehmen Wein geben.

§ 6.

§. 6.

Fortpflanzung und Erziehung der Stachelbeersträuche.

Man kann die Stachelbeersträuche eben so leicht, als die Johannisbeeren aus Wurzelausläufern sowohl, als aus abgeschnittenen Zweigen, und auch aus Ablegern erziehen. Sie treiben alle Jahre sehr viele Wurzelausläufer; solche können im Winter oder Frühjahr ausgegraben, ihre gekrümmte oder schwache Spizze ein wenig verstuzt, und entweder in die Baumschule oder sogleich auf ihre bestimmte Plázze versezzet werden. Ihr Schaft muß nachher von Nebenschossen rein gehalten werden, und ihrer Krone muß man die unregelmäßigen neuen Schosse nehmen und sie so ziehen, daß ein Hauptzweig einen halben Fuß von dem andern entfernt sey, und weiter nichts an ihnen verkürzen, als einzelne zu lang ausschweifende Zweige. Sie fangen schon im andern Jahr an zu tragen.

Will man sie aus abgeschnittenen Zweigen fortpflanzen, so wähle man aus den obern Zweigen starke und gerade Schosse aus, schneide solche ein bis zwey Fuß lang ab, und pflanze sie reihenweis in ein schattiges Land, und zwar frühzeitig im Frühjahr, ehe der Stok treibt. Die Herbstpflanzung misräth zwar nicht ganz, aber kaum schlägt der fünfzehnte Theil an; aber bey der Frühjahrspflanzung bleiben von hundert Schnittlingen kaum zehn zurük.

Eben so leicht schlagen die Ableger an, wenn man niedrige Seitenzweige zu aller Zeit in die Erde einlegt, und im folgenden Herbst verpflanzt.

Wer neue Sorten und Spielarten erziehen will, muß den Samen aussäen, welcher aus den zerknirschten Beeren großer edler Sorten in Wasser ausgewaschen, und auf Papier gelegt wird und den man also abtroknen läßt. Im Herbst oder Frühjahr säet man ihn auf ein gutes trokkenes Land, und bedekket ihn mit Erde einen halben Queerfinger hoch. Sind die Pflanzen

einer

einer Spanne hoch gewachsen, so werden sie ausgehoben, und an den Ort ihrer Bestimmung gesezt. Die Stökke dürfen nicht zu nahe stehen. Je freyer und einzelner sie stehen, desto grössere und wohlschmekkendere Früchte kann man davon erndten. — Will man aber neue Sorten erziehen, so thut man besser, wenn man die ausgesäete Stökke auf dem Beete die erste Frucht tragen lässet, das zuweilen schon im zweyten Jahr, gewöhnlich im dritten geschiehet: und also den Samen entweder so geräumig, als nöthig aussäet, oder hernach die allzudik stehende Pflanzen ausziehet, und nur solche einstweilen verpflanzet.

Die Fruchtstökke müssen 3 Fuß weit von einander gesezzet werden, weil sonst die Ausschläge nicht Raum genug haben. Wenn sie aber einzeln stehen können, so ist es noch besser; nicht allein der Luft und Sonne, sondern auch der Raupen wegen, damit ein davon befallener Stok eher kann gereiniget werden, und nicht sofort alle andern anstekket.

Ihre Wartung und Behandlung kommt fast mit der der Johannisbeersträuche überein. Nur, da sie noch stärkern Hang zum Treiben haben, und eine Menge Sommerlatten treiben, so muß man fleißig die unregelmäßigen Zweige ausschneiden, aber die Zweige nicht ohne Unterschied, viel weniger mit der Hagscheere, verstuzzen, sonst treiben sie im folgenden Sommer unzählige unnüzze Schosse, und die Krone wird ein Wirrwarr, worinnen kleine schlechte Beeren wachsen. Man muß vielmehr die Krone immer dünne und inwendig stark ausgehöhlt halten, die Hauptzweige 6 Zoll von einander stehen lassen: im Junius oder Julius die gedrängt erschienenen und unregelmäßigen Triebe glatt am Holze wegschneiden, solches beym Winterschnitt oder im März wiederholen, und nur die kleinen Augenträger schonen: von den Hauptzweigen aber dürfen nur die allzuweit in die Länge gewachsenen über einem schiklichen niedern jungen Schuß, das zum Leitreis dienen kann, verstuzzet werden. Oder man lasse

immer einen Schuß 4 bis 5 Fuß hoch gerade in die Höhe gehen, schneide ihn wohl aus, daß die langen Federn 5 Zoll über einander gleichmäßig nach allen Seiten stehen, welches auch sehr bequem beym Pflükken ist. — Man umgrabe die Stökke alle Jahre wohl und dünge sie dabey jedesmal stark, um sie kräftig zu erhalten, und so für Blattläusen zu sichern, welche die Früchte ekelhaft machen. — Wenn nach und nach einzelne Zweige zu alt werden, und nicht mehr recht gut, oder kleine Beeren, tragen, so werden solche rein weggenommen und auf dem Kopf der Krone an ihre Stelle andere junge Schosse zugezogen. Der Schaft muß von Nebenschossen rein gehalten und die Wurzelausschläge fleißig ausgerottet werden. Oder man verjüngt den alten Stok dadurch, daß man ihn nahe an der Erde abschneidet und einen neuen jungen Schößling in die Höhe gehen läßt. Diese werden viel höher und stärker, als andere Stämme, und wenn man sie bis 3 Fuß über der Erde ausschnadelt, kann man sie zu einer Höhe von 6 Fuß und mehr treiben. — Man kann auch fächerförmig gezogene Stökke in eine warme Lage an die Mauer sezzen, um frühzeitige Beeren zu erhalten.

Ziehet man Stachelbeeren in Hekken, so muß alle Jahr das alte Holz, an welchem die Raupen Eyer anzulegen pflegen, wohl ausgeschnitten und die Hekke schiklich verdünnet werden.

§. 7.

Oekonomische Anwendung der Stachelbeerfrüchte zu Wein, Brandwein und Essig. (Ein Wink für die Nordischen Länder. *)

Die Stachelbeeren geben einen vortreflichen Wein. Wenn sie vollkommen reif sind, werden sie gequetscht.

*) Welch einen nüzlichen und erwünschten Weinbau kann nicht diese Stachelbeerpflanze solchen kalten Ländern gewähren, wo die Kälte den Weinstok nicht zur Reife kommen läßt und daher auch kein Obst guten Obstwein liefert? — Diese Pflanze trägt nicht nur alle Jahre, und zwar sehr viele und große Früchte

quetscht. Anfänglich scheinen sie wenig Saft zu haben, und bleiben dikke, wie ein Brey, bis zum vierten Tag, da man sie pressen kann. Auf die Trester schüttet man noch den zehnten Theil Aepfelwein, (wenn man dessen hat, oder in Ermanglung dessen, so viel Wasser,) und presset sie nochmals durch. Von 10 Maaß Stachelbeeren erhält man auf diese Art 9 Maaß Most, der wie ein Weinmost süß ist, dabey aber anfänglich etwas herbe schmekt. Wenn man aber diesen Most 6 Wochen lang in einem Fäßchen im Keller liegen läßt, ihn sodann auf Bouteillen zapft und wieder 6 Wochen in einem guten Keller, im Sande liegen läßt, so kann man kaum glauben, welch ein delikater Wein er wird, und wie angenehm er schmekt. Wie er dem Maderawein ähnlich zu machen, durch Vermischung rc. mit den Johannisbeeren, ist bey diesen vorhin gemeldet.

Macht man von diesem Stachelbeerwein Brandewein, so erhält man so viel davon, als von Traubenwein, er schmekt aber weit lieblicher, als der Weingeist. — Der Essig davon wird dem besten Weinessig gleich.

§. 8.

Beschreibung der verschiedenen teutschen Sarten Stachelbeeren.

1) **Kleine frühe schwarzrothe Stachelbeere.**

2) **Rothe haarigte Stachelbeere.**
Diese Sorte wird vorzüglich geachtet und kommt auch frühe.

3) **Rothe glatte Stachelbeere.**

4) **Zwetschenfärbige, oder schwärzlich bläuliche Stachelbeere.**

 5) Ro-

Früchte in ihrer Art, sondern sie werden auch in kurzer Zeit reif. Sie ist den Gefahren des Weinstoks nicht unterworfen, verfrieret nicht, erfordert wenig Arbeit, ist leicht fortzupflanzen rc. — Billig sollte man ganze Weinberge mit englischen Stachelbeeren anlegen, wie auch zugleich mit Johannisbeeren. — Es sind auch bereits in Curland, Riga rc. beträchtliche Anlagen gemacht, und der davon verfertigte Wein findet grossen Beyfall.

5) Rothe himbeerfärbige Stachelbeere.

6) Groſer Mogul, oder gerberlohfärbige Stachelbeere

7) Frühe grüne haarigte Stachelbeere.
Man hält diese Sorte vor andern werth.

8) Grüne glatte Stachelbeere.

9) Grüne Gascogner Stachelbeere.

10) Grüne Himbeeren-Stachelbeere.

11) Frühe bernsteinfärbige Stachelbeere.

12) Groſe gelbe ovale Stachelbeere.
Eine gute Art, die geschäzzet wird.

13) Groſe runde bernsteinfärbige Stachelbeere.

14) Haarigte bernsteinfärbige Stachelbeere

15) Gemeine weiſe, oder krystallhelle Stachelbeere.

16) Groſe weiſe krystallhelle Stachelbeere.
Diese ist auch eine der vorzüglichsten Sorten.

17) Weiſe mit Adern gezeichnete Stachelbeere.

18) Groſe Rumbullion-Stachelbeere.

19) Groſe Eisenkrämer-Stachelbeere.

20) Glatte Eisenkrämer-Stachelbeere.

21) Groſe kugelrunde haarigte Stachelbeere.

Verschiedene neuangepflanzte vorzügliche teutsche Stachelbeeren.

22) Die groſe graue rauhe.

23) Die rothe rauhe.

24) Die dikke runde grüne.

25) Die

25) Die goldgelbe längliche spate.
26) Die längliche glatte frühe grüne.
27) Die glatte längliche braune.
28) Die weiße durchsichtige.
29) Die olivenfärbige längliche rauhe.

§. 9.

Klassifikation und Verzeichniß der englischen Stachelbeersorten.

Da es theils schwer hält, die teutschen Sorten Stachelbeeren in ihrer Aechtheit und Ordnung zusammen zu bringen, indem selbst Pomologen auf diesen nicht so wichtigen Theil der Obstkunde, ob er schon zum Ganzen gehöret, wenige Aufmerksamkeit verwendet haben; theils aber auch die Anzahl der guten und feinen Sorten teutscher Stachelbeeren nicht groß ist: so habe ich mir aus der außerordentlich großen Anzahl von 291 Sorten gegenwärtig in England bekannter und beliebter Stachelbeersorten einstweilen etlich und Sechzig von den größten und feinsten Sorten dieses Beerenobstes aus England, (wo es viele Liebhaber desselben giebt, und gleichsam die erste Quelle alda ist, wo sie erzogen worden,) ächt und von sicherer Hand angeschaffet, um sie in den Gegenden Teutschlandes und vorzüglich in den nordischen Ländern bekannter und gemeiner zu machen, und welche hier im Verzeichniß mit einem Sternchen bezeichnet sind.

Die Klassifikation ist ganz einfach, nemlich folgender Gestalt:

A. Rothe und theils fast schwarze, (von Nr. 1 bis 145.) — an der Zahl 145 Sorten.
B. Weiße, (von Nr. 146 bis 189.) — an der Zahl 44 Sorten.
C. Grüne, (von Nr. 190 bis 242.) — an der Zahl 53 Sorten.
D. Gelbe und Ambrafärbige, (von Nr. 243 bis 291.) — an der Zahl 49 Sorten.

Alpha-

Alphabetisches Verzeichniß.

A. Rothe und theils fast schwarz.

1. Ackerley's Rodney, A. Rodney.
2. Ackerley's feedling, A. Samenbeere.
* 3. Adam's Cheshire sheriff, A. Landvogt von Cheshire.
4. Alexander the Great, Alexander der Große.
5. Andrew's conqueror, A. Eroberer.
6. Ashton's feedling, A. Samenbeere.
7. Ashton's red globe, A. rothe Kugel.
8. Astley's feedling, A. Samenbeere.
9. Beaufremont.
10. Beggar lad, der Betteljunge.
11. Blak walnut, die schwarze Nuß.
12. Blak eagle, der schwarze Adler.
13. Blak bull, der schwarze Stier.
14. Blak ram, der schwarze Widder.
15. Blak king, der schwarze König.
* 16. Blak virgin, die schwarze Jungfer.
Sie ist rund: dunkelbraunroth, bey starker Reife fast schwarz: sehr gut von Geschmak.
17. Blak dragon, der schwarze Drache.
18. Blackley's swing'em, B. Schwinger.
* 19. Boardman's royal oak, Bordmanns königliche Eiche.
Die Beere ist sehr groß: länglich: haarig: sehr gut: eine frühe Sorte.
* 20. Bradshaw's red top, B. Rothkopf.
Dunkelroth: mittelmäßig groß: länglich: glatt: eine frühe Sorte.
21. Calderbank's red, C. Rothe.
22. Calderbank's feedling, C. Samenbeere.
23. Carpenter, der Zimmermann.
24. Carthington's conqueror, C. Eroberer.
25. Champaign, die Champagner.
26. Cheadle's surprise, C. Ueberraschende.
* 27. Cheetha'ms bright Venus, Ch. glänzende Venus.
Sehr groß: länglich: glatt.
28. Clarke's feedling, C. Samenbeere,
29. Clyton's Britenia, C. Britannische Stachelbeere.
* 30. Coe's Anabal, C. Hannibal.
Eine rothe, sehr große, eyförmige, und theils runde, glatte

glatte Beere, mit einem angenehmen Rosen Parfüm. In manchen Jahren wird sie fast schwarz, und gehört in ersten Rang.

31. Crimson's Walnut, C. Wallnuß.
32. Damson, die Damaszenerpflaume.
* 33. Down's cheshire round, D. runde Schester-beere.
Blaßroth, mit weißen Adern: groß: rund: ganz glatt: späte Sorte, die Ende August reift.
* 34. Dickinson's Saphir, D. Saphir.
Dieses ist eine rothe getüpfelte, mit vielen rothen Härchen besetzte, sehr wohlgeschmakte Beere.
* 35. Elliot's red hot ball, E. rothe Feuerkugel.
Sie ist groß: rund und wenig behaart. In manchen Sommern wird sie fast schwarz.
36. Fox's royal, F. Königliche.
37. Gerriots Achilles, G. Achilles.
38. Gill's first seedling, G. erste Saamenbeere.
39. Gill's second seedling, G. zweyte Saamenbeere.
40. Gorton's Emperor, G. Kaiser.
41. Gorton's non such, G. Unvergleichliche.
42. Gregory's perfection, G. Vollkommene.
43. Gregory's supreme, G. Vornehmste.
44. Gregory's Great Britain, G. Großbritanien.
45. Gregory's conqueror, G. Eroberer.
46. Halmon's dumpling, H. Kloß.
47. Heart of oak, die dikke Eichenbeere.
* 48. Hector, der Hector.
Groß: schön rosenroth: länglich: stark roth behaart: wohlgeschmak: etwas spat.
49 High sheriff, der Oberamtmann.
* 50. Hippard's attractor, H. Anziehende.
Schön hell rosenroth: groß rund, bisweilen länglich: haarig: reif Anfang Augusts.
51. Hogbean's king, H. König.
52. Holt's regulator, H. Oberaufseher.
* 53. Hulton's great Caesar, H. großer Cäsar.
Eine große, runde, hellrothe, mit vielen rothen Haaren besezte, spätreifende Beere.
54. Jakson's hero, J. Held.
55. Jakson's slim, J. Dünnhäutige.
56. Jakson's scarlet seedling, J. Scharlachsamenbeere.
57. Jared's Achilles, J. Achilles.
58. Jared's Admiral Kepple, J. Admir. Keppler.

*59. Johnson's twig'em, J. Schößlingbeere.
Rosenroth: groß: rund: dünne behaart.
60. Johnny lad, das Hännschen.
61. Kenyon's Sampson, K. Simson.
62. Knight's Col. Tarleton.
*63. Knight's scarlet seedling, K. Scharlachsamenbeere.
Scharlachroth: groß: lang: dünne behaart: sehr gut: spät reif, Mitte Augusts.
64. Lancashire farmer, der Pachter von L.
65. Late red, die späte rothe.
66. Late damson, die späte Pflaumenbeere.
67. Layforths seedling, L. Samenbeere.
68. Lee's red lion, L. rother Löwe.
69. Lee's black, L. Schwarze.
70. Lincolnshire tup, L. Widder.
71. Little John, der kleine Hanns.
72. Livesey's Ducke William, L. Herzog Wilhelm.
73. Lomak's victory, L. Siegende.
74. Malkin wood, die schmuzzige Waldnymphe.
*75. Mason's Hercules, M. Herkules.
Eine trefliche Sorte. Sehr groß, kugelrund: fast ganz glatt: schwarzroth: sehr wohlgeschmak.
76. Mather's Admiral, M. Admiral.
77. Mather's Alexander, M. Alexander.
78. Mather's black lady, M. schwarzes Fräulein.
79. Monk's Charles Fox, M. Karl Fox.
80. Monk's Watkin.
81. Mongrel, die Bastardbeere.
82. Morello, die Morelle, Kirschbeere.
83. Moss wether, der Moosscheps.
84. Murrey, die Purpurbeere.
*85. Musseys black Prince, M. schwarzer Prinz.
Sie ist größer als No. 109. Rider's blak Prince: rund: glatt.
86. Nero.
87. New champaign, die neue Champagnerbeere.
88. Old rough red, die rauhhärige rothe.
89. Ostrich's egg, des Straußeney.
90. Oswego sylvan, der Waldgöz Oswego: der rothe Oswego.
91. Pendleton's mogul, P. Mogul.
92. Pendleton's matchless, P. Unvergleichbare.
93. Pendleton's bullock's heart, P. Ochsenherz.
94. Pine apple, der Fichtenapfel.

95. Plum,

95. Plum, die Pflaume.
*96. Proctor's scarlet non such, P. unvergleichliche Scharlachbeere.
Dunkelroth: groß: rund: etwas haarig.
97. Raffold's beauty, R. Schöne.
98. Rasberry, die Himbeerfarbige Stachelbeere.
99. Rateliff's red lion, R. rother Löwe.
100. Rawlinson's favourite, R. Günstling.
101. Rawson's king, R. König.
102. Raymond's red, R. Rothe.
103. Read's jolly red nose, R. artige Rothnase.
104. Red mogul, rother Mogul.
* 105. Red Orleans, rother Orleaner.
Eine sehr dunkelrothe große, runde, dünne behaarte Beere, von sehr gutem Geschmak.
106. Red wolf, der rothe Wolf.
107. Red lion, der rothe Löwe.
108. Richmond red, der rothe Richmund.
* 109. Rider's black Prince, R. schwarzer Prinz.
Eine dunkelviolette, bey starker Reife schwarze, runde, haarigte, etwas spät reifende Beere.
110. Rider's Old England, R. alte Englische.
111. Rider's king sheriff, R. königlicher Landvogt.
112. Rider's Governor Penn, R. Stadthalter Penn.
*113. Rider's free bearer, R. Freytragende.
Sie ist ausserordentlich groß: dunkelroth: lang: glatt: eine frühe vortrefliche Sorte.
114. Rumbullion, das gediegene Silber.
*115. Shaw's Billy Dean, S. dikker Dechant.
Eine dikke, runde, rothgetüpfelte Beere, die hin und wieder kurze starke rothe Haare hat.
*116. Shelmardine's red rose, S. rothe Rose.
Sehr dik: theils rund, und meist am Stiel breit: hat kleine Haare und ist sehr wohlschmekkend.
*117. Shelmardine's Cheshirestag, S. Schesterhirsch.
Eine schwarzrothe, dunkle, längliche, sehr haarigte, wohlgeschmakte frühzeitige Beere.
118. Siddal's tup, S. Widder.
119. Singleton's mogul, S. Mogul.
120. Stanley's Earl of Derby, St. Graf von Derby.
121. Stanley's Oranokoo, St. Tabakfärbige.
122. Stapleton's black Prince, St. schwarzer Prinz.
123. Stukeley's red, St. Rothe.
*124. Taylors red rose, T. rothe Rose.
Schön hell rosenroth und weiß getüpfelt: sehr groß: eyförmig:

eyförmig: ganz dünne behaart: sehr süß und angenehm: reift Mitte Augusts.

125. Thorpe's black Prince, Th. schwarzer Prinz.

126. Thorpe's Master Tup, Th. Meister Widder.

*127. Thorpe's Master Wolfe, Th. Meister Wolf.
Hochroth mit weißen Adern: ziemlich groß: länglich: sehr haarig: sehr wohlschmeckend: von später Reife, Mitte Augusts.

128. Tillotson's St. John, T. St. Johann.

129. Tillotson's seedling, T. Samenbeere.

130. Tom of Lincoln, der Thomas von Lincoln.

131. Twamblow's seedling, T. Samenbeere.

132. Two pounders, Zwey auf ein Pfund.

*133. Victory, die Siegende.
Eine der allergrößten Stachelbeeren, eyförmig, haarig, rosenroth.

134. Wareham russet, die Dunkelbraune.

135. Warrington red, der rothe Warrington.

136. Welshman's red, W. rothe.

*127. Whiteley's plentiful bearer, W. häufig tragende Beere.
Groß: ganz rund: schön rosenroth und hat wenige und subtile Härchen: reift Ende Julius.

*138. Whitington's Princess Royal, W. königliche Prinzessin.
Sie ist schön rosenroth mit weißen Adern: groß; fast rund: mit starken Haaren, obschon nicht dichte, besetzt. Eine späte, aber gute Sorte: reif Mitte Augusts.

139. Wild's red walnut, W. rothe Wallnuß.

140. Worthington's defiance, W. Mißtrauen.

*141. Worthington's Emperor of Morocco, W. Kaiser von Marokko.
Roth getüpfelt: rund: glatt: sehr wohlschmeckend: spät reifend, und wird bey starker Reife dunkelroth.

142. Worthington's seedling, W. Samenbeere.

*143. Worthington's conqueror, W. Eroberer.
Sie ist mittelmäßig groß: rundlich: glatt; süß und delikat; eine frühe Sorte.

*144. Worthington's Hero, W. Held.
Eine hellrothe große Beere, die zum Theil rund, theils aber auch länglich ist. Ihre Schale ist glatt: die Zeitigung etwas spät.

145. Worthington's Cornwallis.

B. Weiße

B. Weiße.

* 146. Boardman's Highland Queen, B. Schottländische Königin.
Eine sehr große, etwas längliche, glatte, frühe Beere.
* 147. Button's silver-heels, B. Silberknopf.
Sehr groß: weiß: länglich, an beyden Enden etwas spiz: dünnhaarig: süß: früh.
148. Calderbank's white, C. Weiße.
* 149. Chapman's Highland white, Ch. weiße Schottländerin.
Sehr groß: kugelrund: weiß: an der Sonnenseite oft roth getüpfelt: hell: etwas weniges und fein behaart: reift Anfang Augusts.
150. Cheshire white walnut, Cheshirische weiße Wallnuß.
151. Crawford's seedling, C. Samenbeere.
152. Extra white, die außerordentlich Weiße.
153. Gregory's Mount Pleasant, G. Hügelbeere.
154. Gregory's Highland king, G. Schottländischer König.
* 155. Joye's white groote, J. weiße große.
Sie ist sehr groß: grünlich weiß: rund: dünne behaart: hell und durchsichtig: reift Ende Julius.
156. Heroine, die Heldin.
157. Kenyon's white lion, K. weißer Löwe.
* 158. Liptrot's Ducke of Bedford, L. Herzog von Bedford.
Sie ist groß: länglichrund: glatt.
* 159. Mather's white mogul, M. weißer Mogul.
Groß: rund: glatt: hell.
* 160. Mill's white champion, M. Kämpfer.
Eine große, längliche, gegen den Stiel verjüngte Beere, von heller, weißer, durchsichtiger Haut.
161. Milk-maid, das Milchmädchen.
162. Miss Bold, die Hellweiße.
163. Moore's bear, M. Bär.
* 164. Nayden's rule alv, N. Winkelzelle.
Sehr groß: theils rund, theils lang: glatt: frühe.
165. Nield's white rose, N. weiße Rose.
166. Nield's white Stag, N. weißer Hirsch.
167. Nixon's heart, N. Herz.
168. Pigeon's egg, das Taubeney.
169. Platt's white, P. Weiße.
170. Redford's lily, R. Lilie.
* 171. Rider's white Hellebore, R. weiße Nieswurz.
Die Beere ist ansehnlich groß: eyförmig, haarig: etwas spät im Reifen.

172. Royal white, die königliche weiße.
173. Smith's drop, S. Tropfe.
174. Squire Haughton's barendoe.
* 175. Stafford's white imperial, St. weiße Kaiserbeere.
Eine frühe trefliche Sorte: ausserordentlich groß, und sind die größten etwas eyförmig und einer welschen Nuß groß: andere, die etwas kleiner, sind rund, von zarter Haut: sehr haarig und haben die Härchen rothe Spizzen: reif Mitte Julius.
176. Sugar loaf, das Zukkerbrodt.
177. Swan's egg, das Schwanenety.
178. Thin-skinnet chrystal, die dünnhäutige Chrystallbeere.
179. Thorp's white wreen, Th. weißer Zaunkönig.
180. White's imperial, W. Kaiserbeere.
181. White's olive, W. Olive.
182. White lion, der weiße Löwe.
183. White Orleans, die weiße Orleaner.
184. White royal, die weiße Königsbeere.
185. White mogul, der weiße Mogul.
186. White belmount, der weiße Schönberg.
187. White chrystal, die weiße Chrystallbeere.
188. White walnut, die weiße Wallnuß.
189. Withington's rose, W. Rose.

C. Grüne.

* 190. Blackley's chisel, B. grüne Birne.
Sie ist grasgrün: groß: oben und unten spiz: glatt: eine späte Sorte: reif Mitte Augusts.
* 191. Boardman's green oack, B. grüne Eiche.
Sie ist groß: kugelrund: glatt.
* 192. Creping's Germings, C. junge Triebe.
Eine frühe Art: sehr groß: kugelrund, doch manche länglich: glatt: von Farbe grün mit weißen Adern: süß und angenehm.
193. Cucumber, die Cugumer, die Gurke.
194. Early green hairy, die frühe Grünhaarige.
* 195. Fox's green goose, F. grüne Beere.
Weißlich grün: groß: kugelrund: sehr haarig oder vielmehr stachlicht: jedoch von dünner Haut: sehr süß und von einem überaus guten Geschmak: frühe reif, und eine von den besten Sorten.
196. General Carlton, der General Carlton.
197. Green globe, die grüne Kugel.

198. Green

198. Green gage, das grüne Pfand.
199. Green chancellor, der grüne Kanzler.
* 200. Green gros berry, das grüne Großkorn. Die grüne Dikke.
Groß: hell: glatt: kugelrund.
201. Green non such, die grüne Unvergleichliche.
202. Green dragon, der grüne Drache.
203. Green fig, die grüne Feige.
204. Green griffin, der grüne Geyer.
* 205. Green gascoign, die grüne Gascogner.
Eine große, runde Beere von überaus gutem weinigten Geschmak, und treflichem Parfüm.
206. Green dorrington.
207. Green walnut, die grüne Wallnuß.
208. Green sugar, die grüne Zukkerbeere.
209. Harrison's favourite, H. Liebling.
210. Harrison's Caesar, H. Cäsar.
211. Heilton's Caesar, H. Cäsar.
* 212. Jakson's green John, J. grüner Hanns.
Die Beere ist groß: lang und conisch; ganz glatt: wohlschmekkend: reift frühe.
213. Jakson's green lizard, J. die grüne Eidechse.
214. Jay's wing, J. Flügel.
* 215. Johnson's green willow. J. Weidenbeere.
Eine große, sehr lange Beere, am Stiel spiz und an der Blume rund: glatt: grün mit weißen Adern; sehr wohlschmekkend und frühe reif.
* 216. Lee's victory, L. Siegende.
Sie ist weißlichgrün: sehr groß: lang und glatt.
* 217. Mill's Langley green, M. grüne von Langley oder die Muskatellerbeere.
Sie ist sehr groß: etwas eyförmig, doch fast rund: glatt: delikat von Geschmak, der etwas muskatellerartig ist. Eine der treflichsten Sorten. Ihr Blatt zeichnet sich durch seine tiefe Einschnitte aus, wie die Petersilientraube von andern Weinstökken.
218. Monk's Joseph, M. Joseph.
219. Nield's gage, N. Pfand.
* 220. Nixon's myrtle, N. Myrthe.
Groß: conisch: glatt: hat eine große Blume.
221. Old ball, der alte Ball.
222. Oswego sylvan, der grüne Oswego.
223. Pomme water, der Wasserapfel.
224. Raulinson's Royal George, R. König Georg.

225. Ro-

225. Royale George, der König Georg.
226. Sharret's green gage, Sch. grünes Pfand.
* 227. Shelmardine's gently green, Sch. edle grüne.
Eine grosse, lange, glatte und grüne Beere von sehr gutem Geschmak.
228. Shipley's unicorn, Sch. Einhorn.
229. Spronson's St. David, S. St. David.
* 230. Stanley's Reine Claude, St. Reneklode.
Sehr gros: grasgrün mit weissen Adern: länglich: glatt.
231. Stanley's green margill, St. grüne Rauhe.
232. Stanley's syringe, St. Sprize.
233. Taylor's rainbow, T. Regenbogen.
* 234. Taylor's green lined, T. grüngestreifte Beere.
Eine sehr grosse, runde, glatte, hellgrüne Beere mit weissen Adern, die gerade laufen, und ihr das Ansehen geben, als ob sie grün gestreift wäre.
235. Trial, die Reizende.
236. Triumph, der Sieg.
* 237 Winning's green, W. Grüne.
Sie ist mittelmässig gros: hat goldgelbe Adern: ist rundlich: glatt und sehr wohlgeschmak: reift Mitte Julius.
238. Worthington's Patrick, W. Patrizier.
239. Worthington's van guard, W. Vorläufer, Avant Guarde.
240. Wrigley's favourite, W. Liebling.
241. Yate's Ducke of Bedford, Y. Herzog von Bedford.
242. Yearsley's blackly lion, Y. schwärzlicher Löwe.

D. Gelbe und Ambrafärbige.

243. Adern's seedling, A. Samenbeere.
244. Banger.
245. Barley's seedling, B. Samenbeere.
* 246. Bell's brigth farmer, B. glänzender Pachter.
Eine sehr grosse, schöne, goldgelbe, eyförmige Beere, mit hellgelben Adern: glatt, jedoch hin und wieder ein Härchen. — Eine frühe sehr schäzbare Sorte.
* 247. Blackley's eclipse, B. dunkle Beere.
Eine sehr grosse, glatte Beere: rund: gelb: dunkel: wohlschmekkend: frühe reif.
* 248. Bradshaw's yellow top, B. Gelbkopf.
Sie ist rund: gelb; fast glatt, mit nur wenigen Härchen. Eine frühe trefliche Sorte: reif gegen Mitte des Julius.
249. Cartenden's Goliah's champion, C. Goliathskämpfer.

250. Caton's canary, C. Canarische Beere.
251. Cheadle's golden lion, C. goldener Löwe.
252. Cheetham's brandy yellow, C. Brandgelbe.
* 253. Clyton's canary, C. Canarische Stachelbeere.
Eine große, runde, gelbe, wenig behaarte Beere von gutem Geschmak und früher Reife.
* 254. Coe's Diogenes, C. Diogenes.
Weißlich gelb: durchsichtig: sehr groß: rund: dünne behaart, aber die Haare oder vielmehr kleine Stacheln sind stark: von gutem Geschmak, und zeitigt frühe.
255. Coe's Washington, C. Washington.
256. Cooke's golden champion, C. goldener Kämpfer.
257. Early brown, die frühe braune.
258. Goldfinch, der Goldfink.
259. Golden ball, der güldene Ball.
260. Golden drop, der güldene Tropf.
261. Goliah, Goliath.
262. Honey comb, die Honigbeere.
263. Hulm's dumpling, H. Kloß.
264. Jakson's golden drop, J. güldener Tropf.
265. Kershaw's yellow willow, K. gelbe Weide.
266. Large amber, die große Ambrabeere.
267. Maddock's drop of gold, M. Goldtropf.
268. Mason's jolly gipsey, M. artige Egyptiern.
* 269. Mason's golden conqueror, M. güldener Eroberer.
Eine große, schöne, goldgelbe, runde und glatte Beere.
270. Nixon's golden eagle, N. güldener Adler.
271. Oswego sylvan, der gelbe Oswego.
272. Pendleton's non such, P. Unerreichbare.
273. Rawlinson's yellow amber, R. gelbe Ambrabeere.
* 274. Rider's lemon, R. Limone.
Eine große, schöne, hochgelbe Beere von eyförmiger Gestalt: glatt: eine frühe gute Sorte.
275. Rider's Goliah, R. Goliath.
276. Rider's brandy yellow, R. Brandgelbe.
277. Robin Hood, der Ruprecht Hood.
* 278. Shmith's sparkel's, S. Funkelnde.
Sie ist nicht sehr groß: rund: sehr haarig: von angenehmem Geschmak.
279. Stanley's golden ball, St. güldener Ball.
280. Stanley's mullion.
281. Stanley's independent, St. Unabhängige.
282. Stanley's golden griffin, St. güldener Greif.

* 283. Stanley's dolphin, St. Delphin.
Eine frühe Sorte von den grösten: eyförmig: grünlichgelb: glatt.

284. Sweet amber, die süße Ambrabeere.

* 285. Taylor's Nimrod, T. Nimrod.
Eine frühe Sorte: ausserordentlich groß: rund: ohne Haare: dunkelgelb, mit hellgelben Adern: heller durchsichtiger Haut: reif Mitte Julius.

* 286. Thorp's Lamb, T. Lamm.
Eine goldgelbe, fast runde, helle, glatte und große Beere.

287. Unsworth's prim rose, U. Frühblühende.

* 288. Williamson's yellow hornet, W. gelbe Wespenbeere.
Eine große, längliche, glatte Beere.

* 289. Withington's golden sceptre, W. güldener Zepter.
Groß: goldgelb: sehr lang: am Stiel spiz, an der Blume rund: glatt: wirft die Blumen meist ab.

290. Wrigley's melon, W. Melone.

291. Yellow seedling, die gelbe Samenbeere.

Einige aus dem Samen englischer Stachelbeeren in Teutschland erzogene schöne Sorten.

A. Rothe und schwarze.

292. Klute's red globe. D. Cludius rothe Kugel.
Sie ist rund, dik und behaart, und in der Zeitigung etwas spät.

293. Klute's Full moon. Cludius Vollmond.
Diese ist eine schwarze, runde, große Beere.

B. Weiße.

294. Klute's Cleopatra. Cludius Cleopatra.
Eine sehr schöne, weiße, längliche Beere.

295. Klute's Chyntia. Cludius Cynthia.
Gleicht viel der vorhergehenden, ist aber größer.

C. Grüne.

296. Klute's Theon. Cludius Theon.

D. Gelbe und Ambrafärbige.

297. Klute's Golden fleece. Cludius Goldenes Fließ.
Sie ist überaus schön: goldgelb: rundlich und hat feine Haare.

298. Klute's Tibullus. Cludius Tibullus.
Von Form länglich: Duffgelb, mit rothen Strichen und Punkten: glatt, und reift Ende Jul.

299. Klute's Pythagoras. Cludius Pythagoras.
Groß: lang: glatt: hat ein hartes Fleisch und reift sehr spät.

300. Berlow Pearmain. B. Birnapfel.

301. Creding's Cereus.

Achtzehntes Kapitel.

Von dem Feigenbaum, bey uns Feigenstaude.

§. 1.

Von dem Vaterland und der Beschaffenheit dieser Obstart.

Der Feigenbaum stammt aus dem warmen Asien, und erwächst in unserm nördlichen Klima blos als Staude oder Busch *). In dem südlichen Frankreich, in Italien ꝛc. nähert er sich wieder seinem natürlichen Wuchs, und wird wenigstens stark von Stamm und Schaft. Hiesigen Orts werden keine Feigen gezogen: man trifft sie aber in vielen Gärten an; und in den Weingegenden, wo besonders die Weinstökke im Winter gedekt oder in die Erde geleget werden, da werden die Feigenstauden zugleich eben so wider die Kälte geschüzzet, denn sie können unsere Winterkälte nicht aushalten. Sie werden aber besser durch die Bedekkung mit Erbsenstroh, dabey sie zugleich etwas Luft behalten, als durch die Ueberhäuflung mit Erde besorgt. Außerdem aber wird auch ein warmer Sommer zu ihrem gedeihlichen Wuchs und zur Reifung ihrer Früchte erfordert.

*) Nur in diesem Betracht, als Staude in unserem Klima, habe ich dieses Gewächs unter das Staudenregister gesezzet: die Frucht ist mehr, als Beere, und gehörte eigentlich dem Feigenbaum eine besondere Rubrik unter den Obstbäumen.

dert. Da indessen die Feige nicht nur in vielen Gärten und Gegenden gezogen wird, sondern auch solche in unser Obstreich und zum Ganzen gehöret, so wollte ich sie hier nicht gänzlich weglassen und das Nöthigste davon nebst ihren verschiedenen Sorten anführen.

Der Feigenbaum ist einzig in seiner Art. Denn vor der Frucht geht keine sichtbare Blüthe vorher, wie gewöhnlich bey andern Obstfrüchten. Aus den ersten Knoten oder Augen des Triebes gehen die Feigen aus ihren Hüllen hervor, und werden grösser. Wenn der Sommer nebst dem Ende desselben oder der Anfang des Herbstes warm ist, so reifen sie zum Theil im September und October, theils fallen sie ab, ohne zu zeitigen. Denn er ist außerordentlich fruchtbar und treibt fast das ganze Jahr hindurch Früchte hervor: es bleiben aber nur die, wachsen und werden reif, welche im Frühjahr hervortreiben; die aber, welche im Spätjahr ansezzen, erfrieren den Winter durch und fallen ab. An Bäumen hingegen, die an einem warmen Ort, oder in Glas- und Treibhäusern überwintert werden, bleiben die meisten schon im Spätjahr angesezten jungen Feigen und reifen schon im folgenden Junius und Julius. — Die im Archipel, in Italien und auf der Insel Maltha übliche Caprification der Feigen zu Beförderung ihrer Zeitigung gehet uns in unserem Klima nichts an, und ist hier auch der Ort nicht, davon zu reden. —

§. 2.

Fortpflanzung und Erziehung der Feigenstaude.

Man kann die Feigen auch, wie den schwarzen Maulbeerbaum, durch Einleger, oder durch Stecklinge, oder auch durch den Samen, doch nicht durch leztern jedesmal in ihrer ächten Art, fortpflanzen. Der Same entweder von unsern Sommerfeigen, wenn sie überzeitig worden, oder von denen getrokneten Feigen, die wir aus den warmen Ländern erhalten, gehet sehr gut auf, wenn man ihn in Blumentöpfen in lokkere

Erde

Erde säet, und ein ganz weniges mit Erde überdekket und warm hält. Die jungen Pflanzen wachsen auch ziemlich schnell. Allein man erhält dadurch allermeist Varietäten und nicht die nemlichen Sorten.

Besser wird die Feigenstaude fortgepflanzt durch die Ableger. Man nimmt ein= oder zweyjährige, auch drey= und mehrjährige Zweige, legt solche entweder in die Erde, oder stekt sie durch einen mit Erde angefüllten Korb, oder Kästchen, oder Topf. Man kann auch etliche Einschnitte an die Zweige machen, wo sie in die Erde zu liegen kommen. Diese Einleger machen im ersten Jahr genug Wurzeln, um sie im folgenden Frühling abschneiden und verpflanzen zu können, welches gegen das Ende des März geschehen muß, ehe der Safttrieb eintritt.

Auch durch bloße Schnittlinge oder Stekklinge können sie fortgepflanzt werden, als wozu man sich der zweyjährigen Zweige bedienet, weil die einjährigen zu zart sind und leicht faulen.

Der Feigenbaum kommt in jedem Boden fort, und im schlechtesten Erdreich, wenn er nur warm, gegen Morgen oder Mittag stehet und vor den Nord- und Westwinden geschützet ist. Aber im kalten und nassen Boden kommt er nicht fort. — Im Winter muß er entweder bedekket werden, mit Erde, oder Stroh und dergleichen, oder wenigstens, wenn er an Spalieren stehet, mit Stroh wohl und dichte eingebunden seyn und die Erde am Stamm, so weit thunlich, angehäufelt werden. Die allerbeste Besorgung der Feigen über Winter aber ist diese, wenn sie zumal an Mauren stehen, daß man sie zuförderst mit Erde, so weit thunlich, anhäufle, sodann 2 in Form eines Daches gegen einander liegende Bretter von hinlänglicher Breite bey jedem Baume anstelle, so, daß sie von vornen und auch etwas von hinten offen bleibe, damit die Luft durchziehen könne. Nimmt aber die Kälte zu, so bedekket man sie und ihre Hütte mit aufgeschüttetem

Laub, welches man bey gelinder Witterung wieder wegräumet. Dabey kann nicht nur die Feigenstaude wider das Erfrieren bequem geschüzzet werden, sondern sie bleibet auch gesund und werden sogar die bereits angesezte Früchte erhalten, die sonst gewöhnlich verderben und abfallen, daß solche im folgenden Junius ꝛc. reif werden.

§. 3.

Von ihrem Schnitt.

Bey dem Schnitt der Feigenstaude, (— wobey wir hier nur entweder einen freystehenden Busch, oder ein Spalier verstehen, nicht aber die in Kübeln gezogene Bäumchen, als welche eine andere Wartung und Schnitt erfordern —) ist zu beobachten, daß man alle Frühjahre

1) einen der stärksten und höchsten Aeste glatt am Stamm wegschneide, damit man ihn immer niedrig erhalte. — Es haben die Busch- und Spalierfeigenbäume gemeiniglich mehrere Aeste, die nahe am Boden austreiben. Nun aber bringt der Feigenbaum seine Früchte allein am jungen Holz, die Augen am alten Holz bleiben todt. Auch kommt aus jedem Auge der Triebe nur ein einzigesmal eine Frucht zum Vorschein. Läßt man ihm nun alle alten Aeste, so schießen sie hoch in die Höhe und der Baum wird unten nakkend und ohne Früchte. Nun aber durch die alljährliche Hinwegnehmung des ältesten und stärksten Astes wird der Stok zu neuen Trieben veranlaßt, die alsdann Früchte tragen, bis die Reihe zum Wegnehmen an die indessen zu hoch gewachsenen Aeste kommt. Man verjüngt also gleichsam dadurch den Baum, und vermehrt die Aeste und folglich auch die Früchte. Zugleich sind die niedrig gehaltenen Büsche und Spaliere im Winter leichter zu bedekken und zu besorgen,

2) Müssen im Frühjahr nicht nur alle abgestorbene Aestchen und alles todte Holz, sondern auch alle schwäch-

schmächtigen Zweige, von denen keine Frucht zu hoffen, weggenommen, oder wenigstens, wenn sie nicht wohl entbehrlich sind, auf 1 oder 2 Augen geschnitten werden. Denn am Feigenbaum geben (wie am Traubenstok) nur die dikſten Triebe die meisten und die schönsten Früchte. — Aber auch die starken Triebe selbst verstuzzet man mit Nuzzen und schneidet die längsten auf einen Fuß, oder etwas länger, damit sowohl der Baum nicht zu bald in die Höhe gehe, als auch diese starken Triebe, statt eines einigen Triebs, den sie gemeiniglich nur machen, 3 oder 4 neue hervorbringen: zugleich in Rüksicht, daß die Menge der Früchte auf die Vervielfältigung der jungen Triebe ankommt, die allein die Früchte liefern; wobey aber freylich die Kraft des Baums, seine Jugend, sein mehr oder minder gutes Erdreich, Stand ꝛc. in Ueberlegung zu ziehen ist, damit man nicht für einen guten Trieb 3, 4 schlechte bekomme. — Die Wasserschosse, die Triebe, so flache und weit von einander stehende Augen haben, werden entweder ganz weggenommen, oder wenn sie zu Ausfüllung leerer Stellen, oder zu anderer Absicht nöthig sind, auf 3 oder 4 Augen geschnitten.

* Was Einige behaupten wollen: daß, wenn die Feigenfrüchte zwey Drittheil von ihrer Größe erlangt haben, und man alsdann mit einem Pinsel oder Strohhalm ein Tröpflein Baumöhl auf das Auge der Feige bringe, solches ihre Zeitigung befördere, und sie größer mache, als sie sonst würden, davon habe ich keine Erfahrung.

§. 4.

Beschreibung der gewöhnlichsten Feigensorten.

In den warmen Ländern ziehet man ohngefähr dreyßig, sowohl Sorten als Spielarten von Feigen. Hier ist aber genug, nur diejenigen anzuzeigen, die bey uns anschlagen und fortkommen.

Dazu gehören:

1) Die weiße Feige. Figue blanche.

Sie ist kurz gestaucht: am Kopf dik, und hat gegen den Stiel eine kurze, jedoch regelmäßig zulaufende Spizze: einen dikken runden, 1/4 Zoll langen Stiel. Die Haut ist glatt,

sehr

sehr hellgrün, ins Gelbliche fallend und am Auge öfters wirklich gelb: das Fleisch schmelzend, mit häufigem gezukkerten und sehr angenehmen Saft.

2) Die violette Feige. Figue violette.

Hat kleinere Blätter, die sehr tief in 5 Theile zerschnitten, und diese wieder Einschnitte haben. Die Frucht hat die Gestalt, wie die weiße Feige, nur etwas weniges rundlicher: die Haut dunkelviolet: das Fleisch und die Samenkörnchen dunkelroth. Eine gute Feige.

3) Die Birnfeige. Feige von Bourdeaux. Figue-Poire. Figue de Bourdeaux.

Der Name ergiebt, daß sie die Gestalt einer birnförmigen Birne hät, am Kopf vollkommen rund, und gegen den Stiel verloren und spizzig zuläuft. Nahe am Stiel ist sie allezeit grün, auch wenn die Frucht zeitig ist. Uebrigens ist die Haut dunkelviolet, oder braunroth, mit kleinen Flekken oder hellgrünen Punkten übersäet. Die kleinen Rippen sind sehr sichtbar. Unter der Haut ist die Frucht sehr bleichroth: inwendig mehr fahl oder violet: das Fleisch sehr süß und saftig, aber fad und fast abgeschmakt.

Neunzehntes Kapitel.

Von der Erdbeerpflanze.

§. 1.

Von der Erdbeere überhaupt.

Die Erdbeere ist eine Pflanze, die in allen vier Welttheilen zu Hause ist, und ist daher auch von mancherley Verschiedenheit, zumal nach ihrer Größe. Sie ist in der That eine köstliche Frucht, und hat einen ganz eigenen herrlichen Parfüm, der bey der grossen Verschiedenheit des Geschmaks der Obstliebhaber dem Geschmak fast Aller angenehm ist, so, daß man auch anderen Obstfrüchten schon einen besondern Werth beyleget, wenn sie etwas von dem Parfüm der Erdbeere haben.

Diese

Diese kleine Frucht und Pflanze, die nicht über einen halben Fuß hoch wächst, und auf der Erde kriecht, ist männiglich bekannt, da sie in Waldungen zu Haus ist, und können wir hier einer umständlichen Beschreibung überhoben seyn. — Unter den vielen Sorten von Erdbeeren ist diejenige, welche in den Wäldern erwächst, oder aus solchen geholt und in die Gärten verpflanzt wird, die vortreflichste von Geschmak, und je grösser sie durch die Wartung und Pflege im Garten wächset, desto mehr nimmt sie an Güte ab. Indessen wird sie auch da gut, und man will sie oft in der Nähe haben. Ueberdas vergnügt die Abwechslung, und wir haben noch mehrere Spielarten und Sorten von Erdbeeren, die recht köstlich sind, und nur in Gärten erzogen nnd gepfleget werden.

§. 2.

Ihre Fortpflanzung und Erziehung

Der Erdbeerstok pflanzt sich theils durch den Samen, theils durch seine Ausläufer, Ranken oder Fäden fort, theils werden sie durch die Zertheilung der Stökke oder abgerissene Ableger in ihrer Art fortgepflanzt. — Diese Anpflanzung durch Zertheilung ist die beste. Doch da sich die Liebhaberey öfters auch gerne mit der Erziehung aus Samen beschäftiget, und man überdas nicht immer zu Stökken mancher Sorten kommen kann, wohl aber ohngefähr zu Früchten, so wird nicht überflüssig seyn, das Nöthigste von dieser Erziehung und Fortpflanzung voran zu schikken.

Der feine Same der Erdbeere liegt auf der Haut der Frucht und könnte wohl von schönen grossen und reifen Beeren mit einer Feder abgenommen werden. Am räthlichsten aber troknet man vollkommen reife Erdbeeren (wenn man keine am Stok vertroknete, und also überreife Früchte finden kann) im Schatten auf Papier oder Holz, da denn durch Reiben die zeitigsten Körner leicht abgehen, und wenn man sodann die guten von

den

den tauben absondern will, so kann man sie nur in ein Glas Wasser werfen. — Dieser Same wird denn nun vom Monat April an bis Anfang Augusts entweder in ein fein zubereitetes Gartenbeet oder in Blumentöpfe gesäet. In leztern ist die Erziehung der Pflanzen bequemer; man kann den Samen darin, bis er aufgehet, leichter warm halten, und auch gehörig anfeuchten. — Säet man ihn in ein Gartenbeet, so umgräbt man einen kleinen Plaz von einem lokkern und leichten Boden, macht den Plaz wieder gleich und begießt selbigen recht stark. Hierauf säet man sogleich den Samen, und siebet über denselben mit einem Haarsieb zu Staub gemachte Erde, ohngefähr einen schmalen Messerrükken hoch. Sie wird auf dem begossenen Plaz hinlänglich feucht und hängt sich an die Samenkörner. Hierauf wird alles mit einer Strohdekke, oder langem Stroh bedekt, und von Zeit zu Zeit nur etwas weniges besprengt, um die zu Keimung des Samens nöthige Feuchtigkeit zu unterhalten. Auf die nemliche Art kann man den Samen auch in die Geschirre säen. — Kann man sie in ein warmes Mistbeet unter die Fenster bringen, so geht der Same schnell auf; außerdem in 12 bis 20 Tagen. Man kann ihn auch in feuchtes Moos, das man in flache Töpfe legt, und feucht und warm hält, säen. Es müssen aber die Pflänzlein, sobald 2 oder 3 Blättlein entwikkelt sind, aus dem Moos genommen werden und in die Erde kommen.

Wenn man indessen von dem auf das Gartenbeet gesäeten Samen einige Pflanzen aus der Erde hervorkommen siehet, so wird die Strohdekke weggenommen, und vor das Samenbeet aufgestellet, um die aufgehenden Pflanzen wider die Sonnenstrahlen zu schüzzen, die sie vertroknen würden. — Weiterhin werden die jungen Pflanzen gejätet, besprengt ꝛc. und lässet man sie stark werden. Haben sie 5 bis 6 Blätter, so verpflanzt man sie auf ein Beet, jede Pflanze 5 bis 6 Zoll weit von einander, oder 3 bis 4 Pflanzen zusammen, und solche

alsdenn

alsdenn in dem Abstand von 8 bis 9 Zoll. Hat man sie spät gesäet, und die Pflanzen sind noch zu schwach, so verpflanzt man sie erst im künftigen März oder April.

Die Fäden oder Ranken dienen auch zur Vermehrung der Erdbeerstökke. Man zwikt sie ab und versezzet sie im Herbst, oder man bedekt sie mit Erde und versezt sie im Herbst auf die Beete. — Da aber diese Ranken viele taubblühende und unfruchtbare Stökke geben, so ist folgende Fortpflanzung am besten.

Durch die Zertheilung der Stökke werden sie am sichersten und bequemsten fortgepflanzt. Nach geendigter Erdbeerenlese häufelt man die Erde an die Stökke an: gegen Ende Augusts, um Bartholomäi, werden die abgerissenen Ableger, sie seyen aus dem Wald oder von den Stökken im Garten, auf die Beete versezzet, und wohl begossen, wenn es nicht regnet. —

Eine gute, frische, lokkere, leichte Erde, die nicht gar zu trokken ist, bekommt dem Erdbeerstok am besten. Je weiter sich der Boden von diesen Eigenschaften entfernt, desto schlechter werden die Früchte darin. In starkem und festem Boden kommen die Erdbeeren nicht fort, besonders die aus Amerika. Ist der Boden eines Gartens an sich nicht allzugünstig dazu, so kann man ja leicht ein oder mehrere Beete dazu bereiten. Man wirft der Länge nach eben so viele kleine einander gleichlaufende 6 Zoll breite und so viel tiefe Gräbchen aus, als man Reihen von Erdbeerstökken auf dieselben pflanzen will, füllet diese mit guter leichter sandiger Erde, oder mit der untern Erde hohler Wald- und anderer Bäume, mit etwas Gartenerde vermischt, und sezzet die Pflanzen oder Stökke hinein. Der Zwischenraum von einer Reihe zur andern wird grösser oder kleiner gemacht, nachdem die Sorte von den Erdbeeren ist. Acht Zoll Weite der Reihe ist hinreichend zu den Walderdbeerstökken, und den immerwährenden: zu denen aus Chili 15 Zoll ꝛc.

Die Lage ist die beste, wo sie Vormittags Sonne, Nachmittags Schatten haben. Sie müssen öfters von

Unkraut

Unkraut gereiniget, die Taubblühenden, (die man an einem inwendig in der Blume befindlichen schwarzen Punkt erkennet,) im May ausgerissen werden. Ferner muß man alle 14 Tage die Fäden oder Ranken abnehmen, wenn man nicht etwa junge Pflanzen ziehen will, sonst entziehen sie dem Stok seine Kraft. Im Junius blühen sie ab. Fällt alsdann Trokkenheit ein, so muß man die heranwachsenden Beeren mit öfterem Begießen unterstüzzen. Nahen sie sich der Zeitigung, so legt man auf die Erde Moos, damit die sinkenden Erdbeeren nicht sandig werden. Ja es ist sehr gut, wenn man schon im April die Beete mit Moos beleget. Der Boden wird dadurch feucht und rein erhalten. Weder die starken Regen noch die Sonnenhizze kann allzustark darauf wirken, und das Unkraut wird dadurch erstikt. — Sie reifen Ende Junius und Anfang Julius. Nach den entledigten Früchten werden fernerhin bis in Herbst die Ranken abgerissen, die Büsche von alten Blättern und Stengeln gereiniget, damit keine Fäulniß im Winter entstehe. Im November werden sie mit Taubenmist und dergleichen, mit Lohe rc. zur Beschüzzung der Wurzeln wider Frost und Glatteis beleget, so man im März oder April zu ihrer weitern Düngung unterhakken kann.

Will man im späten Herbst noch Erdbeeren haben, so darf man nur von einem Bett die ersten herauskommenden Blüthen, ehe sie aufgehen, abpflükken; alsdenn müssen sie erst wieder neue Blüthestengel treiben, und die Früchte werden spät im Herbst reif. Oder man legt die Beete in einer schattigten Gegend des Gartens an; da aber freylich die Früchte etwas schlechter werden. Allein hierzu thun die Monats-Erdbeeren die besten Dienste, die bis an den Winter gute Früchte liefern. — Um aber recht frühe Erdbeeren zu bekommen, pflanzt man sie auf eingefaßte Beete, welche man schräg gegen die Mittagssonne richtet, und den Winter durch mit langem Pferdemist bedekket.

Haben

Haben die Erdbeeren 3, 4 Jahre auf einem dazu gewidmeten Beete Frucht getragen, so müssen sie im August versezzet und entweder auf ein anderes dazu bereitetes und mit gutem kurzen Rindviehmist gedüngtes Beet verpflanzt und ausgesezt werden; oder man hebt bey Mangel des Raums die Erdbeerstökke aus: reiniget sie von allen alten holzigten Wurzeln, dürren Blättern und Ranken ꝛc. und schneidet das alte Kraut daran ab: gräbt das Land mit Einlegung vieles guten verwesten Düngers um, reiniget es von allem Unkraut, und verpflanzt die zugerichtete Erdbeerstökke hinein.

§. 3.

Beschreibung verschiedener Sorten Erdbeeren.

1) **Die Walderdbeere.** Fragaria silvestris. Fraisier du Bois.

Diese Stammmutter aller übrigen Erdbeerensorten ist bekannt genug. In den Gärten aber durch die Kultur gezogen, werden die Blätter und Büsche viel grösser, so wie auch die Frucht. Ihre Gestalt aber sowohl in den Hölzern als in Gärten ist entweder mehr dik als hoch, oder sind länglich von der Form eines abgekürzten Eyes: auf der Sonnenseite lebhaft und glänzend dunkelroth, auf der andern etwas heller, oder nur schwachroth. Den Parfüm oder guten Geschmak und Geruch ihres Fleisches kennet jedermann. Und ob sie schon im Garten so viel an Delikatesse verlieret, als sie an Grösse gewinnt, so ist doch keine andere Erdbeere mit ihr zu vergleichen, die immerwährende ausgenommen. — Die erstern reifen Anfang Junius, die lezten Mitte Augusts.

2) **Immerwährende Erdbeere. Monat-Erdbeere. Erdbeere von den Alpen.** Fragaria Alpina, F. semper florens et fructificans. Fraisier des Mois. F. des Alpes.

Eine der schäzbarsten Sorten. — Das Stäudchen bleibt klein, auch in der besten Gartenerde, und macht kleinere Blätter als andere, und vor sich wenig Ableger und Zweige. Die Frucht ist an Grösse der stärksten Walderdbeere gleich oder wohl grösser und auch den länglichen in der Bildung viel ähnlich. In gutem Erdreich und bey günstiger fruchtbarer Witterung werden viele oft so groß, als die stärksten Ananas-Erdbeeren.

Sie sind länglich, und endigen sich mit einer Spizze. Genau betrachtet haben sie 5 breite abgerundete Rippen, und viele sehr deutlich. Nur diejenigen Stökke, so anfangen auszuarten, bringen rundliche Früchte, an beyden Enden sehr breitgedrukt. Ihre Farbe ist sehr glänzend und schön roth. — Die Frucht der Alpen-Erdbeere ist mehr dunkelbraunroth, als die gemeine, hat eben so herrlichen Parfüm, und erhält sich viel länger ohne zu verderben. Sie trägt sehr reichlich Früchte vom May an bis zum Ende des Septembers, ja bis es frieret: liebt einen trokkenen Boden.

3) Erdbeere aus Chili. Riesen-Erdbeere. Fragaria Chiloensis, Fructo maximo. Fraisier du Chili.

Der Stok wächst langsam und macht sich nicht sonderlich buschig: alles ist an der Pflanze mit sehr dichter, weisslicher langer Wolle besezt, die Stiele und die Blätter. Sie blühet im Junius und Julius. Die Frucht ist sehr gros, und die gröste von allen Erdbeeren, und haben 1 1/4 Zoll im Durchschnitt, wie die gröste Lothkirsche. Sie ist fast rund, jedoch am Stiel dikker als oben, wo sie sich mit einem etwas erhobenen Gipfel, wie mit einer Spizze endigt. Auf der Sonnenseite ist sie schön roth, doch nicht viel dunkelroth, auf der andern schwachroth mit einigen ins Gelbliche fallenden Flekken. Das Fleisch ist etwas solid, von vortreflichem Geruch und Geschmak, doch nicht völlig so gut, als von der Ananas-Erdbeere. Sie ist haltbar, und wohl auf 8 Tage lang, trägt aber nicht gar häufig.

4) Ananas-Erdbeere. Frag. Ananassa. Fraisier Ananas.

Sie ist aus dem Samen der vorhergehenden Erdbeere aus Chili erzogen, ist aber viel kleiner als diese, obschon ansehnlich: länglich und eyförmig, manche aber auch rundlich, oben und unten etwas platt und endigen sich oben mit vielen Spizzen: glatt und glänzend bleichroth, auf der Schattenseite weiss und gelblich. Das Fleisch ist nicht so fest, als das der Chili-Erdbeere, aber der Saft häufig, von sehr angenehmem Parfüm und gleichet der Ananas. Sie wird später reif, als die andern.

5) Scharlach-Erdbeere von Bath. Fragaria Bathonica. Fraisier Ecarlate de Bath.

Sie ist ziemlich gros, und von ausgezeichneter Gestalt, wodurch sie sich von allen andern Sorten unterscheidet. Sie ist nemlich in der Mitte dik, oben rundlich zugespizt und unten gegen den Stiel verlängert. Der oben aufliegende Same ist

ist gelb, und hat vielen kleinen Samen untermischt. Ihre Farbe ist überall roth und auf der Sonnenseite dunklerroth. Der Geschmak der Frucht ist sehr gut und hat etwas aromatisches, und der Saft viel weinigtes. Sie reift frühe nach Anfang Junius.

6) Virginische Scharlach-Erdbeere. Fragaria Virginiana. Fraisir Ecarlate de Virginie.

Sie hat die Größe unserer Walderdbeere und ist auch wie diese verschieden klein und größer: in Gestalt eines abgekürzten Eyes: auf der Sonnenseite schön und glänzend scharlachroth, und die Samenkörner braunroth: auf der Schattenseite blaßroth und öfters gelblich: das Fleisch sehr schmelzend, aber nicht fein: von einem besondern, jedoch mittelmäßig angenehmen Parfüm.

7) Ananas-Erdbeere aus Karolina. Fragaria Carolinensis. Frais. de Caroline.

Sie ist groß: oval: viele blaß rosenroth, andere auf der Sonnenseite schön rosenroth, und auf der andern gelblich: mit einem dunkelrothen Samen, der in kleinen Vertiefungen oben liegt. Ihr Geschmak ist sehr delikat, weinsäuerlich, mit einem feinen Parfüm verbunden: reif Anfangs Junius.

8) Muskateller-Erdbeere. Die Wohlriechende. Capron. Fragaria moschata. Capron oder Capiton.

Diese Frucht hängt sehr fest am Kelch: ist ansehnlich groß, und bey günstiger Witterung oft sehr groß: dik, oben zugerundet spiz: purpurroth auf der einen, und heller, öfters weißlich auf der andern Seite: das Fleisch fest, ohne gar viel doch hinreichenden Saft. In schwerem Boden ist ihr Parfüm stark bisamhaft, und nicht so angenehm, als in warmem und leichten, da sie sehr gut, delikat und von sehr angenehmen Muskateller-Parfüm wird.

Dieser Erdbeersorte giebt es männliche und weibliche: jene tragen keine Früchte; aber sie müssen entweder nothwendig bey den weiblichen stehen, wenn auch diese sollen befruchtet werden und Früchte tragen, oder wenn man Ananas-Erdbeeren oder Scharlach-Erdbeeren dabey stehen hat, so werden sie von dieser Blumenstaub befruchtet, und man kann jener männlichen Caprons entbehren. Man braucht aber überhaupt wenige männliche Caprons dabey zu lassen.

9) Himbeer-Erdbeere. Fragaria baccae Idaeae sapore. Fraisier Framboise.

Dieser Erdbeerstok hat auch, wie jener, zweyerley Geschlechter, die einander im Gewächs ganz ähnlich sind. — Der entweder

weder vom männlichen oder von der Ananas-Erdbeere befruchtete weibliche Himbeer-Erdbeerstok bringt Früchte, wie die Muskateller-Erdbeere, aber auf der Sonnenseite kirschroth und auf der andern blaßroth oder strohgelb. Das Fleisch ist schmelzend, mit vielem weinartigen Saft und einem Parfüm, der dem Himbeergeruch und Geschmak gleicht. — Er hat oft viele falsche Blüthe.

10) Die weiße Erdbeere. Fragaria alba. Fraisier blanche.

Dieses ist eine Abart von der Monats-Erdbeere, und kommt ihr zarter Wuchs, kleine Blätter und niedere Stäudchen mit jener völlig überein. Sie trägt zwar nicht den ganzen Sommer hindurch, jedoch sehr lange, und ist außerordentlich fruchtbar. Meist sind die Früchte rundlich, viele aber auch länglich. Ihr Wohlgeschmak, Zartheit, Saftfülle und Delikatesse gehet über alle. Anfänglich ist die Frucht hellweiß, bey vollkommener Zeitigung aber, da sie erst recht köstlich wird, ist sie gelblich. Ihre Blüthe hat, wie die der Monats-Erdbeere fünf runde weiße Blättchen, und blühet, wie jene, nie falsch und sezet eine große Menge Früchte an.

11) Die grüne Erdbeere.

Die Frucht ist grünlich auch beym gehörigen Grad der Zeitigung. Ihr Fleisch ist sehr fest und hat einen starken Geruch. Sie ist nicht zu verachten, und zur Abwechslung ganz angenehm. Sie trägt späte Früchte und erfordert einen feuchten lehmigten Boden, wenn sie viele Früchte tragen soll. Der sandige behagt ihr nicht.



Zwanzigtes Kapitel.

Vom Himbeerstrauch.

§. 1.

Dessen Beschreibung.

Der Himbeerstrauch, auch Hohlbeerstrauch genannt, Rubus Idaeus Linn. wächst in Europa wild. Er wird aber durch die Kultur in Gärten verbessert, und seine angenehmen und gesunden Früchte vergrößert.

größert. Er macht keinen Stamm mit Aesten, sondern einen Strauch von etlichen Trieben, die aus der Wurzel hervor kommen. Diese Triebe sind mit sehr vielen kleinen rothen Dornen besezt, die eine krumme, gegen die Erde gekrümmte Spizze haben. Die Triebe wachsen in einem Jahr 3 bis 5 Fuß hoch, nachdem der Boden gut, und die Wurzeln stark sind.

Er kommt in einem jeden Boden fort, aber am besten in einem lokkern und etwas frischen, aber nicht nassen oder festen Erdreich; auch in dem unnüzzesten Winkel des Gartens kann er seinen Plaz haben, und ist ihm ein schattigter Stand zuträglich.

§. 2.

Dessen Fortpflanzung und Erziehung.

Es wäre überflüssig, den Himbeerstrauch durch Samen zu erziehen und zu vermehren; wollte man es dennoch thun, so muß der Samen, der aus wohl reifen Beeren ausgewachsen, im Schatten getroknet, und bis zur Aussaat sorgfältig aufbewahret worden, in gezogene Gräbchen, oder Rinnen gestreuet, mit wenig aufgesiebter Erde bedekket, feucht und schattig gehalten werden, da denn die jungen Pflanzen erst im zweyten, und zuweilen noch im dritten Jahr kommen. — Allein durch die Wurzelbrut, die man von den Stökken abreißt, erhält man genugsame junge Stökke; denn er wuchert, wie ein Unkraut. — Im Herbst oder Frühjahr nimmt man die bewurzelten Triebe von den Stökken ab, verstuzzet sie auf ein oder anderthalb Fuß, und verpflanzet sie 2 bis 3 Fuß weit von einander in Reihen, welche 4 bis 5 Fuß weit von einander abstehen, oder sonst nach Belieben.

In fernern Jahren schneidet man im Februar alle Triebe vom vorigen Jahre auf 2 oder 3 Fuß ab, und nimmt alle alten Triebe weg, die schon Früchte getragen haben, und von denen fast kein einziger mehr gut ist. Man umgräbt im Herbst den Boden, und reißt zugleich alle vom

Stok

Stok entfernt hervorgekommene Wurzelbrut aus, welche sonst bald den ganzen Garten einnehmen würden.

§. 3.

Beschreibung der Himbeersorten.

1) **Rothe Himbeere.** Rubus Idaeus, fructu rubro. Framboisier à fruit rouge.

Die Himbeere ist eben so bekannt, als die Erdbeere. Sie bildet gleichsam eine Halbkugel und bestehet aus lauter zusammengewachsenen Beerchen, deren jedes ein gekrümmtes Härchen und einen kleinen breitgedrukten Kern haben, welches man im Essen kaum spüret. Sie siehet glatt und hellroth aus, aber abgeschossen von Farbe, als wenn ein fahler Duft oder Staub darauf läge. Ihr Fleisch ist saftig, von einem eigenen delikaten Geschmak, und besonders angenehmen Parfüm: reif im Julius und August.

2) **Weiße Himbeere.** R. I. fructu albo. Framboisier à fruit blanc.

Dieses ist nur eine Spielart von den rothen, und blos durch die Farbe, die weißlichgelb, blaßgelb ist, verschieden; sie hat aber etwas weniger Parfüm, ist jedoch süß und wohlschmekkend.

3) **Englischer zweymal tragender rother Himbeerstrauch.**

Er kommt mit dem unsrigen überein, trägt aber zweymal im Jahr, und reichlich: das erstemal zur gewöhnlichen Zeit, und das anderemal im September und noch später hin.

4) **Englischer zweymal tragender weißer Himbeerstrauch.**

Er ist eine Spielart vom vorigen, und trägt eben so, aber weißgelbliche Früchte.

5) **Wohlriechender Himbeerstrauch. Wohlriechender Canadischer Himbeerstrauch. Insgemein der blühende Himbeerstrauch genannt.** Rubus odoratus Lin.

Er hat seinen Namen nicht sowohl von den Blumen, als vielmehr von dem wohlriechenden Fett, womit der ganze Stengel und die Stiele der Blätter überzogen sind. Dieses Staudengewächs treibt alljährlich Mannes hohe grüne, dornlose Stengel aus der perennirenden Wurzel, wenn jene im Winter verfrieren und absterben; und je mehr sich die Wurzeln im Boden

verstärken, desto grösser und stärker werden die Stengel und Blätter. Leztere haben die Gestalt und Auszakkung wie Traubenblätter, sind über 1 Fuß lang und über 1 Fuß breit, und die Blätterstiele messen bis 7 Zoll. Die Farbe der Blätter ist grasgrün, mit Gelb gleichsam marmorirt, von waschenartigem, starkem Gewebe und erhöbten Rippen gegen die untere Seite, die etwas wollig ist. Die Stengel und Blätterstiele sind ganz wollig, mit rothen, starken, kurzen, jedoch sanft anzufühlenden Härchen besezt, und sind von Harz, wie mit Fett überzogen; so daß auch die Finger von fettigem Harze glänzen, wenn man sie angreift. Dieses Fett hat einen starken, nicht unangenehmen Geruch, wovon die Staude ihren Namen hat. Die Blumen haben fünf rosenartige rundliche Blätter von schöner violetter Farbe; auf dem Kelche stehen eine Menge schwefelgelber Sameneyerchen auf ganz kurzen Staubfäden, und fangen an um Johannis zu blühen und dauren bis gegen Jacobi. Sie sezzen äusserst selten Früchte an. Nur bisweilen bekommen sie kleine rothe Beeren, die wenig Geschmak haben. Sie werden nur zur Zierde und Seltenheit in den Lustgebüschen erzogen.

6) Die Riesenhimbeere aus Chili.

Diese Seltenheit ist ganz neu bekannt und erst vor wenigen Jahren von einem P. Kapuziner aus Chili ins Reich gebracht worden. Diese Frucht wurde bey der ehemaligen Gesandtschaft zu Rastadt sehr bewundert und sogleich Pflanzen in den kaiserl. Garten in Schönbrunn gesandt. — Sie ist noch einmal so groß, als unsere gewöhnliche rothe Himbeere, von eben dem guten, wo nicht bessern Geschmak, und hat noch den Vorzug, daß sie keine Würmer bekommt. Die Pflanze ist die nemliche, wie die gewöhnliche Himbeere, nur daß Blätter und Stengel nach Verhältniß grösser und stärker werden. Und ohnerachtet ihres warmen Vaterlandes halten sie unsere kältesten Winter aus und sind ausserordentlich dauerhaft. Von 24 Pflanzen, welche mir in dem unerhört kalten Winter $\frac{1799}{1800}$ zugeschikt worden, und über 8 Wochen lang in einem Eisklumpen zusammen gefroren blieben, erhielten 9 Stükke das Leben und trugen noch in eben dem Sommer die schönsten Früchte.

7) Nordische Himbeere. Zwerghimbeerenstrauch mit purpurrother Blume. Rubus arcticus, L. Rubus humilis, flore purpureo.

Ihre Beschreibung bey Linne ist sehr empfehlend. Er sagt: „Diese nordische Himbeere wächst in bergigten Wäldern

„in Canada, Siberien, Rußland, Lapland und Schweden,
„und wird insgemein auf etwas feuchten und mosigten Plätzen
„angetroffen. In Gärten muß sie daher im Schatten gepflan-
„zet werden, wo sie gerne blüht und Früchte trägt. In einer
„der Sonne ganz ausgesezten Lage aber gehet sie verloren. —
„Sie hat eine perenirende Wurzel, welche fadenförmig und
„kriechend ist, und treibt fadenförmige aufrechte, kaum 6 Zoll
„hohe Stengel. Der Stengel endiget sich mit einer einzigen
„gestielten aufrechten Blume, welche eine purpurrothe Blumen-
„krone und purpurrothe Staubfäden, mit weissen Staubbeu-
„teln hat. Die darauf folgende Frucht ist aus mehrern dun-
„kelrothen Beeren zusammengesezt und ungefehr so groß als eine
„gemeine Himbeere. Sie hat einen sehr angenehmen säuerlich-
„süßen Geschmak und einen vortreflichen aromatischen, herz-
„stärkenden und erquikkenden Geruch, der sich aber nicht gar
„lange erhält. Frisch hingegen übertreffen diese Früchte an
„Annehmlichkeit alle andere europäische Obstfrüchte" — (ist
zu viel gesagt! ! und gilt nur im tiefen Norden, wo kein gu-
tes Obst wachsen kann.) — „und sind deshalben als eine küh-
„lende und erfrischende Stärkung in hizzigen bösartigen Fiebern
„von vorzüglichem Nuzzen. Man speißt sie in Schweden zum
„Nachtisch."

Diese kleine Zwergpflanze hat Bindfaden dünne kurze Stengel, deren Blätter den jungen, erst aufgehenden Blättern des Himbeernstrauchs ähnlichen. Wegen der Kleinheit der Pflanze hat man Anfangs Mühe, zu einer beträchtlichen Anpflanzung zu kommen; doch vermehren sie sich bald in der Erde: nur aber wollen sie im Schatten stehen. — In Norwegen heißt diese Pflanze Multebar, Mulebår, und sagte mir ein Freund von da, die Frucht seye daselbst nur roth noch im unreifen Stande, wenn sie noch die Blätter umgeben, und die Beere einschliessen; wenn sie aber vollkommen reif wären, seyen sie orangegelb.

8) **Die Nordamerikanische schwarze Himbeere.** Rubus occidentalis L. Framboisier de Virginie.

Diese hat viel ähnliches mit unserer einheimischen, ist aber kleiner und schwarz, zuweilen roth: hat einen angenehmen Geschmak, fast wie Rubus arcticus. Die Stengel haben einen schönen himmelblauen Duft. Sie ist bey uns dauerhaft.

9) **Die englische gelbe Himbeere.** Rubus Idaeus fructu aureo magno-Antwerpiana. Engl. Antwerp Rasberry.

Eine wohlgeschmakte, sehr süße, schöne und starke Himbeere,

beere, welche übrigens im Gewächs mit der rothen übereinkommt. — Man findet auch den gelben Himbeerstok öfters unter den rothen in den Waldungen. Ihr Fleisch oder vielmehr ihre Haut ist zärter und weicher, als der rothen, ist auch wegen ihrer Süßigkeit weniger haltbar: aber angenehmer zum frischen Genuß, als die rothe; jedoch bleibt diese zu allem ökonomischen Gebrauch weit vorzüglicher, als die gelbe.

Ein und Zwanzigstes Kapitel.

Vom Berberizenstrauch.

§. 1.

Beschreibung seiner Beschaffenheit.

Die Beeren des Berberizenstrauchs, Berberis vulgaris Lin., Epine vinette, auch Saurach, Sauerdorn, Weinnägelein rc. genannt, kann man zwar nicht frisch essen, wie bisher beschriebene Beerenfrüchte: sie sind aber doch eine gar vortrefliche, nüzliche, gesunde Frucht, und zu allerley Gebrauch in der Küche, Conditorey, Apotheke rc. unentbehrlich. Ihre reine Säure übertrifft alle Säuren aus dem Pflanzenreich, selbst der Zitronen. Sie sind daher wider den Skorbut sehr dienlich: sind kühlend, zusammenziehend: durststillend: magenstärkend, und überhaupt von ausgebreitetem Nuzzen. Die bekannten Kraftküchlein in der Conditorey und den Apotheken werden davon bereitet, und im gemeinen Gebrauch erhöhen sie, getroknet und mit Aepfeln und Quitten gestoßt, deren Geschmak sehr. — Es ist Schade, und zu bedauren, daß der Anwuchs dieses Strauchs in vielen Waldungen durch die Aushauung seiner Wurzeln, die zum Gelbfärben gebraucht werden, so sehr gemindert, und in manchen Gegenden derselbe fast ganz dadurch ausgerottet wird.

Die Saurach- oder Berberizenstaude ist zuerst zu den Zeiten der Araber bekannt worden, auch

ihr Name Berberis von ihnen auf uns gekommen, und wird häufig in der Schweiz, in Niederöstreich, in Franken, Schwaben und in den Rheingegenden angetroffen. Sie wächst nur zu einer mittelmäßigen Höhe. Ihre Rinde ist glatt, aschfarbig, das Holz gelblich, hart, und zu vielen künstlichen und eingelegten Arbeiten dienlich: die Zweige sind mit spizzen geraden Dornen besezt: ihre Blätter glatt, fein gezahnt und oval: die Blüthen im May und Junius gelb, und hängen, wie die Mayenblumen als Träubchen, und sind eine trefliche Nahrung für die Bienen. Ihre Beeren, welche Ende Septembers reifen und bis November hängen bleiben, sind klein, länglich, walzenförmig, hochroth, mit einem angenehm sauren Saft angefüllet, und enthalten 2 längliche Samenkörner. Sie ist dauerhaft und verfriert nicht leicht. Ihre Blüthen sizzen an den äussersten Zweigen, daher ihr Beschneiden den Ertrag sehr vermindert.

§. 2.

Seine Fortpflanzung und Erziehung.

Diese geschiehet entweder durch den Samen, oder durch Ableger, oder durch Steklinge, oder auch durch Pfropfen. Den Samen nimmt man aus den Beeren, troknet ihn, und legt ihn im Herbst oder Frühjahr in Reihen mit weniger Erde bedekt: besser aber wenn man die ganzen Beeren einzeln in die Gräbchen einlegt. Ausserdem gehen viele Körner, zumal die im Frühjahr gelegten erst im zweyten Jahr auf. Nach 1 oder 2 Jahren können sie in die Baumschule versezt und zu Hekken, oder Fruchtsträuchern, oder auch baumartig, zu einem geraden Schaft mit einer regelmäßigen Krone gezogen werden, da sie alsdenn eine Höhe von 15 bis 20 Fuß erreichen. Sie wollen nicht tief sizzen.

Durch Ableger wird er am geschwindesten fortgepflanzet, und durch seine Wurzelausläufer, die er häufig macht, wovon die Art und Weise bey andern oben gezeiget ist.

Abge-

Abgeschnittene Zweige und Steklinge bewurzeln sich auch leicht, wenn sie im Frühjahr in eine gute etwas feuchte Erde geleget, und feucht gehalten werden.

Will man sie pfropfen, so geschiehet es auf Weißdorn, da sie die schönsten und fruchtbarsten Stämme geben.

§. 3.

Beschreibung der verschiedenen Berberizensträuche und ihrer Spielarten.

1) **Gemeiner Berberizenstrauch mit rother Frucht.** Berberis Dumetorum fructu rubro. Epine vinette à fruit rouge.

Ist die vorhin beschriebene Art, in Waldungen, Hekken, an Wegen, oder in Gärten. — Sie verdient den Vorzug wegen ihrer Früchte.

2) **Canadischer Berberizenstrauch.** Berb. Canadensis Linn.

Er ist sehr wenig von ersterem unterschieden, und hat nur viel breitere Blätter.

3) **Zwergberberizenstrauch.** Berb. humilis.

Dieser stammt aus Virginien, und ist außer England noch wenig bekannt: ist aber bereits verschrieben.

4) **Berberizenstrauch mit weißer Frucht.**

Er hat hellere Blätter, eine weiße Rinde, ist aber selten fruchtbar.

5) **Berberizenstrauch mit schwarzer Frucht.**

Diese Beeren sind etwas süßlich und von einem angenehmern Geschmak, als die rothen, aber nicht, wie diese, zu jedem Gebrauch.

6) **Kretischer Berberizenstrauch.**

Dieser stammt aus der Insel Kandien. Seine Blätter sind dem Buchsbaum ähnlich: die Beeren klein und haben 3 Samenkörner. Er wächst niedrig, ist etwas zärtlich und trägt selten.

7) **Berberizenstrauch ohne Kern.**

Eine Spielart von der rothen gemeinen Berberize, eben so gut und fruchtbar, und werden zum Einmachen jenen vorgezogen.

8) Ber=

8) Berberizenstrauch mit großer Frucht.

Er kommt übrigens mit dem gemeinen Berberizenstrauch mit rother Frucht überein: hat aber das Vorzügliche, daß seine Beeren größer und markiger sind und daher schäzbarer zum ökonomischen und medizinischen Gebrauch.

Zwey und Zwanzigstes Kapitel.

Vom Hainbuttenstrauch.

§. 1.

Dessen Beschreibung.

Obgleich die Früchte des Hainbuttenstrauchs, Hekkenrosenstrauchs, Rosa villosa Lin., Grand Rosier à gros fruit èpineux, weniger roh zu essen sind, als der Berberize, so gehört er doch zu dem Beerenobst. Sie sind nicht nur in der Haushaltung auf verschiedene Art wohl zu benuzzen, zu verschiedenen Speisen, Getränken, Confitüren ꝛc. sondern auch in der Apotheke.

Der Hainbuttenstrauch wächst in ganz Europa wild. In den Gärten pfleget man ihn, um die Größe seiner Früchte zu befördern. Er gehöret zu dem weitläuftigen Geschlecht der Rose; unterscheidet sich aber von allen seinen Verwandten durch die Größe seiner Früchte. Er ist bekannt genug. Er macht einen ziemlich starken Stamm 6 bis 10 Fuß hoch, und treibt gerade, glatte, bräunliche und mit scharfen Dornen bewaffnete Zweige. Seine Blumen sind roth, einfach und groß. Seine schöne scharlachrothe Früchte, die endlich bey langem Hängen schwärzlichroth werden, haben ein durchdringend rothes Fleisch von einem angenehmen säuerlichen Geschmak. — Der Strauch ist gleich andern Rosen dauerhaft, kommt in jedem Boden und Lage fort und hat keiner besondern Pflege nöthig, als daß man das todte Holz und die hinderlichen Zweige weg=

wegnimmt. — Einzeln stehend trägt er die meisten Früchte, und in einem gutem Gartenboden werden sie auch grösser als in ihrem wilden Stand.

§. 2.

Dessen Fortpflanzung und Erziehung.

Diese geschiehet auch theils durch den Samen, der in Rinnen gestreuet, einen halben Zoll mit guter Erde bedekket und fleißig begossen wird. Er liegt gewöhnlich zwey Jahre und die Pflanzen wachsen sehr langsam.

Durch Wurzelausläufer oder Ableger wird er geschwinder vermehret, wie man auch bey den Rosen thut. Fehlt es an Wurzelschößlingen, so darf man nur im Winter einen alten Stok bis auf einige Zoll über dem Boden abhauen, da er denn im Frühling und Sommer viele neue Schosse treiben wird, die man ihm Herbst mit einem Einschnitt in die Erde beugt, wo sie sich bewurzeln, und im folgenden Herbst gewöhnlich ausgesezzet werden können.

Okuliren kann man sie auf andere Rosenstökke, besonders auf die wilde Hundsrose (Rosa Canina) die man in den Zäunen und Wäldern häufig genug antrifft; zu welchem Behuf man hoch und gerade gewachsene Stämme im Frühjahr aushebt, und sodann um Johannis oder aufs schlafende Auge im Herbst okulirt.

§. 3.

Beschreibung ihrer Spielarten.

Außer der gemeinen Hainbutte, Hekkenrose, Hundsrose, Rosa villosa, Rosa canina, — die bekanntlich eyförmige, glänzend glatte und scharlachrothe Beeren trägt, die mit einer Menge weißen, harten und haarigten Samenkörnern angefüllet sind, deren Haare oder feine Stacheln ein empfindliches Jukken auf der Haut verursachen, und davon die Früchte bey dem gemeinen Manne einen garstigen Namen erhalten, der im Französichen Gratte-cu, A. kizzel heißt — hat man eine eigene Sorte, die Gartenhainbutte, welche

che nicht nur durch die schönsten Alleen, die man davon ziehen kann, unsern Gärten im Frühling und Herbst bis an den Winter eine schöne Zierde giebt, sondern auch durch die auffallende Größe seiner scharlachrothen brauchbaren Früchte von dem angenehmsten und vortreflichsten Parfüm sich empfiehlt, als welche so groß als die Zwetschen oder Hauspflaumen werden. Und zwar so wachsen an einem und demselben Stamme größere birnförmige und kleinere spätere äpfelförmige Früchte.

Seine Fortpflanzung und Erziehung geschiehet am füglichsten durch den Samen oder durch die Kerne, und in 4 Jahren kann man 6 bis 8 Fuß hohe brauchbare Stämme davon erziehen, die den Vorzug vor denen aus Ausläufern oder Wurzelsprößlingen haben, da sie stärkere Stämme machen und bessere Früchte geben. — Im Herbst streuet man die Kerne, nachdem sie ausgemacht sind, an einen Abort im Garten, und hält sie, wenn sie aufgehen, nur vom Unkraut rein. Im ersten Jahre werden sie etwa 1 Fuß hoch. Dann schneidet man sie im folgenden Frühjahr ein Paar Zoll über der Erde ab: läßt von den starken Sprossen, die nahe bey der Erde austreiben, einen in die Höhe schießen, der denn 3 Fuß zu werden pflegt. Dieser wird wieder bis da, wo er steif genug ist, verkürzt, und treibt dann in die Höhe oder in Seitenzweige, daß man daran im dritten Sommer einen Kronenbaum oder einen beträchtlichen großen Fächer zieht.



Drey und Zwanzigstes Kapitel.

Vom Hollunderbaum.

§. 1.

Der Hollunderbaum, Fliederbaum, Sambucus L. giebt zwar eigentlich auch keine Früchte, die zum frisch eßbaren Obst gehören: seine Beeren sind gleichwohl auch als Obst zu benuzzen, und thun vornehmlich, unter dem

dem Pflaumen-Muß gekocht, sehr gute Dienste. Ausserdem aber geben sie für sich ein sehr gesundes Muß oder Latwerge, welches von alten Zeiten her zum Schweißtreiben gebraucht worden. Seine Blüthe, als Thee getrunken, wird bekanntlich zu gleichem Behuf angerühmet und besonders von Tissot vielfältig empfohlen; wie sie denn auch zu anderem medizinischen äusserlichem und innerlichem Gebrauch sehr dienlich ist. Ja auch sogar die Blätter und die Rinde können zu Arzneyen gebraucht werden (obschon die Ausdünstung der Blätter ꝛc. unangenehm und ungesund ist). — Linne sezzet dieses Pflanzengeschlecht in die dritte Abtheilung seiner fünften Klasse unter diejenigen Pflanzen, deren Blumen fünf Staubfäden und drey Griffel haben. Er wächst zwar gewöhnlich und meist nur als Staude, kann aber zu einem starken Baum erzogen werden.

§. 2.

Die Fortpflanzung des Hollunders ist sehr leicht, und wächst in den Hekken häufig von selbst, da er sich durch den Samen fortpflanzet. Die geschwindeste Fortpflanzungsmethode geschiehet durch abgeschnittene Zweige, welche man vom September an bis in den März einsezzen kann. Man stekt sie nur ohngefähr 6 bis 8 Zoll tief in den Boden, da sie bald Wurzeln schlagen, und hernach dahin gesezt werden können, wo sie beständig bleiben sollen. Hiezu ist jeder Boden und Lage tauglich. Sie sind außerordentlich dauerhaft; und läßt man den Samen selbst nur auf den Boden ausfallen, so werden in dem folgenden Sommer eine Menge Pflanzen aufgehen.

§. 3.

Die vornehmsten Sorten sind:

1) Der gemeine Hollunder mit schwarzen Beeren. Sambucus fructu nigro.

Dieser ist der gebräuchlichste zum ökonomischen und medizinischen Gebrauche. Er macht öfters einen starken Baum. —

Er

Er hat Varietäten mit weissen Beeren und mit grünen Beeren, wie auch mit schekkigten Blättern. Ihre Flekken sind gelb und theils weiß, wie des Abrikosenbaums mit geschekten Blättern.

2) Der Berghollunder mit rothen Beeren. Sambucus racemosa rubra.

Er treibt von der Wurzel aus viele staudenartige Stengel, welche 10 bis 12 Fuß hoch werden, und eine braune Rinde haben. Seine Blätter sind kürzer und breiter, als des vorigen gemeinen Hollunders. Sie sind auch glätter und hellergrün. Die Beeren, die in schönen Büscheln darauf wachsen, sind corallenroth. Man braucht sie zu Verzierungen der Gartenlauben, in englische Anlagen ꝛc.

3) Hollunder mit dem Petersilienblatt. Sambucus folio lacinato.

Seine Blätter haben keinen so starken Geruch, als die des gemeinen Hollunders und die Beeren sind etwas kleiner.

Ausserdem hat man noch:

4) Den Zwerghollunder, Ebulus, in vielen Provinzen Attig genannt.

Er wächst häufig auf den Aeckern nachläßiger Akkersleute als Unkraut. Seine Blätter sind kleiner, als des gemeinen Hollunders, und haben rothe Flekken. Auch die schwarzen Beeren sind kleiner, aber besser und kräftiger zur sogenannten Holderlatwerge, und ist der Saft, aus den Blättern gepreßt, das bewährteste Mittel wider die Wassersucht. — Eine Varietät davon ist der Zwerghollunder mit zerschnittenen Blättern, Sambucus humilis oder Ebulus folio laciniato, der längere und schmälere tief gezahnte Blätter mit einer scharfen Spizze hat, aber ebendieselbe Beere. — Der Canadensische Hollunderbaum, Sambucus Canadensis, wird bey uns nicht so hoch, als in Nordamerika, hat längere und schmälere Blätter, als der gemeine Hollunder, und eben so schwarze Beeren, die aber nicht so saftig sind. Die Blätter haben auch keinen so starken Geruch.

Erstes Register.

A.

B.

Baum-

C.

D.

E.

F.

G.

H.

Hain-

Oku-

Raupen,

W.

Z.

Zweytes Register.

Ueber die Obstsorten.

Abrikosen.

Aepfel.

Fränki

Renette,

Berga-

Corne-

Junker

Muska-

Schöne

Erdbeeren.

Himbeer-

Himbeeren.

Hollunderbaum.

Johannisbeeren.

Kastanien.

Kirschen.

Stein-

K o r n e l k i r s c h e n.

M a n d e l n.

Mispeln.

Pfirschen.

Magda-

[illegible]laumen.

Tauben.

Weintrauben.

Gutedel,

Drukfehler und Verbesserungen.

S. 2. Z. 9. statt ausgebreitet: lies, ausgearbeitet.
S. 171. Z. 3. statt zugelassen, l. zulassen.
S. 187. Anmerk. Z. 1. statt Chaumonnet, l. Chaumontel.
S. 190. Z. 14. nach den Worten: des blühenden Baums, gehören dazu die Worte: ohne sie irgendwo umzuschlingen.
S. 203. Z. 20. statt: steigt an den Stämmen rc. lies: steigt im Herbst an den Stämmen rc. und Z. 9. von unten auf: st. wenn man Birkenrinden rc. l. wenn man von Mitte Septembers an Birkenrinden rc.
S. 205. §. 8. statt: Baumläuse, l. Blattläuse.
S. 217. Z. 19. statt: Endenwurzeln, l. Erdenwurzeln.
S. 248. Z. 21. statt: ausgeschlossene, l. aufgeschossene.
S. 312. Z. 13. statt: Antipation, l. Antiripation.
S. 348. Z. 15. statt: eifriger, l. leichter.
S. 352. Z. 4. statt: gaez l. ganz, und Krips, statt Krieps,
S. 355. lezten Zeile, statt: exkemte, l. exkremente.
S. 363. Z. 15. statt: 6. 7. bis 8. Stunden, lies 16. 17. bis 18. Stunden.
S. 364. Z. 10 von unten auf, statt: Küchentücher, l. Kuchentücher.
S. 365. Z. 15. von unten auf, statt: lage, lies lange.
S. 387. Z. 10. statt: Stärkung hat, l. Stärkung nöthig hat.
S. 393. Z. 13. statt: Baarsieb, lies Haarsieb.
S. 410. Z. 10. statt: Meses, lies Moses.
S. 446. Z. 15. von unten auf, statt: warum die Blume rc. lies, war - um die Blume rc.
Daselbst Z. 3. von unten auf: statt Sonnenwärter, l. Sonnenwärme.
S. 484. Z. 7 statt: nähren, l. nähern.
S. 504 Z. 6. statt: Schomkwel; l. Schmekwel.
S. 505. Z. 10. statt: Stuben, l. Stüppen.
S. 540. Z. 19. statt: grusicht, lies grasicht.
S. 546. Z. 1. u. 2. von unten auf, nach den Worten: wird sie nicht, lies: jedes Jahr beurré, und schon auch in Paris ist sie bey regenhaften Sommern nur halbschmelzend.
S. 568. Z. 3. von unten auf: statt Angurkenbirne, lies Augurkenbirne.
S. 599 Z. 10 von unten auf: streiche 3 Zoll weg.
S. 601 Z. 9. statt am besten lies am meisten.
S. 605. Z. 21. statt dem lies der.
S. 625. Z. 2. von unten auf, statt: überflüssig, lies es ist überflüssig. — Und Z. 6 anstatt kehrte l. kehre.
S. 647. Z. 24 statt Rang, lies Rang streitig.
S. 655. Z. 5. von unten auf, in der Anmerkung statt den l. der.
S. 659 bey Nr 7. Die frühe Abrikose, ist am Schluß nach den Worten: Sie reift gegen Mitte Julius, beyzufügen: Noch besizze eine ähnliche Sorte, welche bereits um Johannis und 14 Tage früher reifet, die also die früheste Abrikose heißen kann. — Ob sie aber eine ganz verschiedene Sorte von derselben seye, kann noch nicht verbürgen.
Ebend. Z. 4. von unten auf: statt, reift mit den Frühabrikosen, lies reift bald nach den Frühabrikosen.

S. 663. Z. 5. statt Pontns lies Pontus.
S. 664. Z. 8. statt vielerley lies viererley.
S. 670. Z. 13. statt nur lies nun.
S. 673. Z. 24. statt große schwarze, lies größere schwarze.
S. 675. Z. 6. von unten auf, bey: dieser Klasse, mit ꝛc. gehöret kein Komma dazwischen.
S. 676. Z. 2. statt Herat lies Heart.
S. 701. Z. 25. statt Voglers Swolse l. Volgers Swolse.
S. 710. Z. 8. von unten auf, statt: Birnstein l. Bernstein.
S. 711. Z. 5. von unten auf, statt: Saft lies Geschmak.
S. 732. Z. 11. von unten auf, statt: Crap d'or l. Drap d'or.
S. 740 Z. 19. statt wenist, lies wenig.
S. 753. Z. 6. statt auch lies aus.
S. 759. Z. 15. statt ein lies in.
S. 797. Z. 10. statt Stiels lies Keils.

Nachtrag.

Auszug eines Schreibens von Hildesheim.

ꝛc. Die Riesenkirsche (4 à 1 livre) ist bey mir im vorigen Sommer schon fast zu der Dikke der braunen Lederkirsche gediehen. Ich denke noch, daß sich die Größe mit den Jahren einfinden wird.

Der Revalsche Birnapfel hat zum zweytenmal, und der Moskov. Zikadapfel zum erstenmal getragen. Ein Apfel davon war etwa auf ein Drittheil zikadiret. So was Herrliches habe ich nie geschmekt.

Aus dem neuern Werk: Züge zu einem Gemählde von Moskau ꝛc.

ꝛc. Eine Gattung von Aepfeln, die ursprünglich aus China herstammt, und in freyer Luft sehr gut fortkommt, ist besonders merkwürdig. Man nennt sie Naliwi Jabłoki (vollgegossener Apfel), weil sie, gegen die Sonne gehalten, so durchsichtig sind, daß man deutlich die Kerne darinnen wahrnehmen kann. Die durchsichtigsten davon wachsen bey der Kreisstadt Dmitrow. Ihr Geschmak ist angenehm säuerlich.

Ver-

Verzeichniß

mehrerer Schriften des Herrn Oberpfarrers Christ, welche meist im Verlag der Hermannschen Buchhandlung, und sämmtlich allda zu bekommen sind:

Unterricht von der Landwirthschaft und Verbesserung des Feldbaues, mit III. Kupfern, 8. 1781 V. u. W. 2 fl. 24 kr.

Anweisung zur nützlichsten und angenehmsten Bienenzucht für alle Gegenden ꝛc. — IV. vermehrte und verbesserte Auflage mit V. Kupfern. 8. 1803. F. 2 fl. 24 kr.

Bienenkatechismus für das Landvolk, mit I. Kupfer. 8. 1792. Zweyte Auflage. 36 kr.

Vom Bau des asiatischen Tabaks, und dessen Fabrikatur. IIte sehr vermehrte Auflage. 8. 1803. 40 kr.

Von der außerordentlichen Witterung des Jahrs 1784. in Ansehung des anhaltenden und heftigen Höherauchs ꝛc. 8 1783. 15 kr.

(Ist 1784 in das Holländische übersezt und von D. van Rees im Haag mit Anmerkungen begleitet, herausgegeben worden. Nimwegen bey Isaac v. Campen)

Vom Weinbau, Behandlung des Weins ꝛc. und vom Bierbrauen nach englischen Grundsäzzen, mit III. Kupfern. III. Aufl. 8. 1800. 1 fl. 24 kr.

Geschichte unsers Erdkörpers, von den ersten Zeiten der Schöpfung des Chaos an, und von den Revolutionen desselben durch Vulkane, Erdbeben und Ueberschwemmungen. Mit I. Kupfer. 8. 1785. F. 36 kr.

Chemisch-physikalische und praktische Regeln vom Fruchtbrandeweinbrennen, nebst einer neuerfundenen Kunst, Honigbrandewein aus dem abgängigen Wachswasser mit Vortheil zu brennen, nebst einem Anhang von der besten Weise Zwetschenbrandewein, Kirschengeist und Vogelkirschenbrandewein zu brennen. Mit I. Kupfer. 8. 1785. 40 kr.

Güldenes A. B. C. für die Bauern, oder das Wesentliche der Landwirthschaft. Mit I. Kupfertafel, II. Auflage. 8. 1797. 48 kr.

(Ist nebst dem Folgenden in die Croatische Sprache übersezt.)

Vom Mästen des Rind-, Schweine-, Schaf- und Federviehes; nebst beygefügten Erziehungsregeln des Viehes: Behandlung des Fleisches und Fettes von geschlachtetem Mastvieh und andern dahin einschlagenden ökonomischen Lehren für Landwirthe, Hausväter und Hausmütter. 8. 1790. 1 fl.

Geschenk an die Weinländer ꝛc. Wie man in Weinbergen Korn bauen könne, ohne Nachtheil des Weinstoks: und kleines Geschenk an alle Hausväter, in Bekanntmachung eines Hauspflasters von außerordentlicher Heilkraft. 8. 1791. 15 kr.

Vorschläge, den edlen Feldbau zu verbessern. 8. 1793. A. 20 kr.

Der Baumgärtner auf dem Dorf. III. Auflage. 8. 1804. 1 fl. 30 kr.

Genaue

Genaue und deutliche Beschreibung des vorzüglichsten Dörrofens mit zirkulirenden Rauchgängen, nach Zoll und Werkschuhen des rheinländischen Maasstabs, nebst der Kupfertafel. 10 kr.

Handbuch über die Obstbaumzucht und Obstlehre. Mit V. Kupfern. III. durchaus verbesserte und vermehrte Auflage. gr. 8. 1804. 4 fl.

Naturgeschichte der Insekten vom Bienen-, Wespen- und Ameisengeschlecht, als der V. Klasse, V. Ordnung des Linneischen Natursystems Hymenoptera mit häutigen Flügeln, mit 60 ausgemahlten Kupfertafeln. 4. 1791. 13 fl. 48 kr.

Beyträge zum Handbuch über die Obstbaumzucht ꝛc. mit 2 Kupfern. gr. 8. 1802. 1 fl. 30 kr.

Plan zu Anlegung eines Obstgartens ꝛc. 8. Leipzig 1798. 48 kr.

Pomologisches theoretisch-praktisches Handwörterbuch. Mit Kupfern. 4. Leipzig 1802. 4 fl. 30 kr.

Blotzen Gartenkunst, II. Auflage, bearbeitet von Christ, 3 Theile, 8. Leipzig 1797. 5 fl.

— — — — 4 Theile mit vielen Kupfern. 10 fl. 12 kr.

Beobachtungen über die heiße und trokkene Witterung des Sommers 1800. 24 kr.

Forsyth über die Krankheiten und Schäden der Obst- und Forstbäume und eines Heilmittels ꝛc. Aus dem Englischen, 2te Auflage, mit Anmerkungen von Christ. 1800. 20 kr.

Der neueste Stellvertretter des indischen Kaffee, oder der Kaffee aus Erdmandeln (Cyperus esculentus L.). II. Auflage, mit 2 ausgemahlten Kupfertafeln. gr. 8. 1801. 30 kr.

Nachtrag zu dem neuesten Stellvertretter des indischen Kaffee oder des Kaffee von Erdmandeln. 8. 1803. 30 kr.

Aufruf an die Landleute, und Bekanntmachung des Kaffee von Erdmandeln. 8. 1803. 4 kr.

Der Kaffee von der Erdnuß, Lathyrus tuberosus. 8. 1801. 24 kr.

Allgemeines theoretisch-praktisches Bienen-Wörterbuch. 4. 1804.

Gorten:

Sortenkatalog der Kronberger verkäuflichen Obstbäume von Kern- und Steinobst, Schalen- und Beerenobst.

Aepfel.

A. Winteräpfel.

a) **Kalvilsorten:** Osterapfel, Paasch-Appel, auch Calville jaune. — Weißer Winterkalvil, Calville blanche d'hyver. — Türken-Calvil. — Engl. Calvil. — Loskrieger oder fürstlicher Tafelapfel. — Gräfensteiner. — Winter-Quittenapfel. — Cyrusapfel, Pomocyrus. — Herrnapfel, groote Heer-Appel — Kaiserapfel, weißer, P. Imperiale. — Langer Kartheuser, P. Courtpendu. — Rother Winterkalvil, Calville rouge d'hyver. — Ananasapfel, P. d'Ananas. — Sternapfel, P. d'Etoile. — Farosapfel, Gros Faros. — Englischer Königsapfel, Royale d'Angleterre. — Italienischer weißer Rosmarinapfel, Mela de Rosmarino. — Melonenapfel. — Rother Flaschenapfel. — Paterapfel, Pater-Nosterapfel. — Rother kalvilartiger Wintersüßapfel. — Weißer kalvilartiger Wintersüßapfel.

b) **Rosenäpfel:** (Allermeist Sommerobst:) Rother Taubenapfel, Pigeon rouge. — Weißer Taubenapfel, Pigeon blanc. — Traubenapfel, Abrikosenapfel. — Jerusalemsapfel, Pigeonnet. — Violenapfel, P. Violàt. — Rosenapfel, P. Rose franche. — Gestreifter Rosenapfel, P. Rose panaché. — Rosenhäger. — Rother Herbst-Paßpomm, Passe p. rouge. — Rother Sommer-Paßpomm, Passe p. rouge d'eté. — Weißer Sommer-Paßpomm, Passe p. blanche. — Frühapfel, P. avant touts. — Revalscher Birnapfel. — Moskowiterapfel, Eikadapfel, Transparente, P. d'Astracan, 2 Varietäten. — Florentiner. — Kleiner Favoritapfel. — Rosen-Pepping. Platter Rosenapfel. — Marmorirte Rosette, Sommerröschen. — Tulpenapfel. — Rother Sommer-Rosenapfel. — Seidenapfel, Cousinette rouge d'eté. — Königl. Täubling.

c) **Renettensorten:** Muskatrenette. — Siegende Renette, Reinette triomphante. — Renette von Windsor, Rein. de Windsor, Monstreuse, die französische: Monstrous of Windsor, die englische. — Edle nordische Renette, (3 Jahr daurend). — König Jakob. — Nordrenette. — Nelguin, Nelguin. — Unvergleichliche Renette. — Pikotirte Renette, Rein. picotée. — Tulipanrenette, Rein. tulipée, couleuvrée. — Goldrenette, Rein. d'or. Goldmohr, kleine holländische Goldrenette. — Königl. Renette, Rein. royale. — Harlemer Renette. — Grüne Bandrenette. — Doppelte Casseler Renette. — Kleine Casseler Renette. — Rother Kurzstiel, R. Courtpendu rouge. — Courtpendu mit Roth gestreift. — Weißer Kurzstiel, Courtp. blanc oder jaune. — Grauer Kurzstiel, Courtpendu gris. — Grüner platter Kurzstiel: —

)(Jener

Feuerröthliche Renette, Rein. rousse. — Rothe Renette, Rein. rouge. Einseitig rothe Renette, Rein. rouge à coté. — Gelbe späte Renette, Rein. jaune tardive. — Gestrikte Renette, Rein. filée. — Lütticher Apfel, P. de Liege. — Zitronen-Renette — Marzipan-Renette. — Parmän-Renette. — Punctirte Renette, Rein. puncté. — Gestochene Renette, Rein. piquée. — Grüne Renette, Rein. verte. — Weiße Renette, Rein. blanche. — Renette von Clareval. — Franz. Edelrenette, Rein. franche. — Holländ. Renette, Rein. de Hollande. — Große englische Renette, Rein. grosse d'Angleterre. — Die Renette von Orleans, Rein. d'Orleans. — Renette von Rochelle, Rein. de Rochelle. — Renette von Damason. — Renette von Auvergne. — Bredaische Renette, Rein. de Breda. — Carpentin-Renette, Carpentin. — Gestreifte Renette. — Forellen-Renette. — Caracter-Renette. — Carmeliter-Renette. — Kalvilartige Renette, R. Calvillé. — Bellefleur Renette, Rein. Bellefleur. — Lothringer grüne Renette. — Graue Renette, Rein. grise. — Kleine graue Renette. — Kleine graue Weinrenette. — Osnabrücker grau überzogene Renette. — Graue Goldrenette, Rein. grise d'orée. — Birnapfel, des du Hamel, P. poire tardive. — Champagner Renette, Rein grise de Champagne. — Sizilische Renette, Rein. Sicilienne. — Renette von Anjou, Rein. d'Anjou. — Italienische Renette, R. d'Italie. — Renette von Luneville, Rein. de Luneville, (2 Jahr dauernd). — Renette von Bretagne, Rein. de Bretagne. — Renette von Montbron, Rein. van Montbron. — Renette von Aizerna, Renet van Aizerna. — Renette von Sorgvliet, Ren. van Sorgvliet. — Teutsche Renette, Rein. Allemande. — Normännischer Apfel, Rein. de Normandie. — Zwiebelapfel, Rein. plat. — Doppelter Zwiebelapfel. — Teutscher Käseapfel. — Ragout-Renette, Rein. Ragout. — Rother Borsdörfer. — Großer Borsdörfer. — Schwarzer Borsdörfer. — Grüner Borsdörfer. — Spanischer Borsdörfer. — Süßer Borsdörfer. — Herbst-Borsdörfer.

d) Peppings: Edler Borsdörfer. — Neuyorker Renette, Newtowns-Pippin. — Newingtons Pepping, Newington's-Pippin. — Engl. Goldpepping, Golden Pippin. — Goldrenette des du Hamels, Rein. d'orée d. H. — Edel-Pepping, Peppin noble. Königspepping, Peppin royale. — Gefleckter Pepping. — Teutscher Pepping, Peppin Allemand. — Gewürzpepping, oder großer Pepping, The Aromatic-Pippin. — Wyker Pepping, Wyker-Pepping. — Kentischer Pepping, The Kentish-Pipin. — Weißer Pepping, blanke Pepping. — Grauer Pepping, Peppin gris. — Rother Pepping, Peppin rouge. — Kastanienapfel, Chataigner. — Anisapfel, gelbe Herbstanisrenette, Fenouillet jaune. — Winteranisrenette, Fenouillet gris. — Weißer Fenchelapfel, Fen. blanc. — Rothgestreifter Fenchelapfel, Fen. rouge rayée. — Rother Fenchelapfel, Fen. rouge. — Doppelter Fenchelapfel, Retel, Retel. — Rother Agatapfel, Aagtje. — Weißer Agatapfel.

e) Parmänen: Winterparmäne, Peppin Parmain d'Angleterre. Königsparmäne, Parmain royal. — Drüparmäne, Abrahamsapfel, Drue-Parmain. — Loans Sommerparmäne, Loan's Parmain. — Birnrenette, Pearrenet. — Erdbeerapfel. — Goldgestikter Apfel, Vrai Drapd'or. — Charakterapfel, Character of Drapd'or. — Birnapfel, Pomme Poire.

f) Kanten- oder Rippenäpfel: Fürstenapfel, P. de Prince. — Winterpostof, Postophe d'hyver. — Apfel von hoher Güte, Haute-

Haute-Bonté. — Pariser Apfel, P. de Paris. — Ludwigs Apfel, P. de St. Louis. — Grüner Kaiserapfel. — Antillischer Apfel, P. incomparable des Antilles. — Bunter Langhans. — Alantapfel. — Probstapfel. — Frankenapfel. — Bouteillenapfel. — Adams- oder Evenbißapfel. — Großer rother Herbst-Faros. — Gelber engl. Gülderling, Goldgülderling, Geele Gulderling. — Rother Gülderling, Rode Gulderling. — Weißer Gülderling. — Spanischer Gülderling, Spansche Gulderling. — Rother Kronapfel, Roode Kroonsappel. — Braunrother Winterapfel. — Winterrambur, Rambour d'hyver. — Schleswigscher Erdbeerapfel. — Rother Cardinalsapfel. — Gestreifter Violetter, Violette rayé: — Weißer Winter-Taffetapfel. — Wachsapfel. — Weißer holländischer Käsapfel. — Kleiner Apiapfel, P. d'Api. — Großer Api, Gros Api. — Weißer Taffetapfel, Taffetas blanc. — Atlasapfel, P. Satin. — Orangeapfel, Orange-Appel. — Großer Richard, Grand Richard. — Pfundapfel.

g) Plattäpfel: Papageiapfel, P. panachée. — Violetter Apfel, P. violette. — Silberling, Silverling. — Tellerapfel. — Apfel von Sedam, P. de Sedam.

h) Spitzäpfel und Längliche: Winterblumensüßer, Winter Bloem Soete. — Blumensaurer, Blanke Rabbauw. — Prinzessenapfel, Princes-Appel. — Edle Prinzessenapfel, Princesse-noble. — Blutapfel. — Birnförmiger Apfel. — Großer Bohnapfel. — Kleiner Bohnapfel. — Rother Paradiesapfel. — Doppelter rother Winter-Paradiesapfel. — Winter-Fleiner. — Zwiebelfärbiger Apfel. — Pfingstapfel. — Mutterapfel, (3 Jahr daurend). — Carlsapfel. — Feigenapfel ohne Blüthe, P. Figue sans fleurir. — Leichter Märapfel. — Der Siebenschläfer.

i) Kugeläpfel: Vaterapfel ohne Kern, Pater noster sans Pepins. — Spitzberger. — Braunschweiger Milchapfel. — Pastorapfel. — Herbst-Violenapfel. — Old non pareil. — Doppelter weißer Paradiesapfel. — Fränkischer Dauerapfel. — Schminkapfel. — Weilburger. — Frauenapfel, P. de notre Dame. — Seidenhemdchen, Syden Hemdje. — Zimmetapfel, Soete Holaart. — Rother Zimmetapfel, Wheeler's Russet. — Hechtapfel, P. de Saumon. — Kleiner violetter Apfel, P. violette. — Schwarzbrauner Märapfel. — Spatblühender Märapfel. — Gelber Märapfel. — Rother Stettiner. — Weißer Stettiner. — Gelber Herbst-Stettiner. — Grüner Stettiner. — Grüner sans pareil. — Weißer Paradiesapfel. — Streifling. — Champagner Weinapfel.

k) Verschiedene Sorten und wirthschaftliche: Belveder. — Cousinette royale panaché. — Kürbisapfel. — Büßfelder Apfel, (über 2 Jahr daurend). — Schmakwell. — Courtpendu bardin. — Gros Bon. — Gugummerapfel. — Portugiesische Renette. — Apfel ohne Schale, P. sans peau. — Rother Pfingstapfel. — Pfirsichapfel. — Mandel-Renette. — Wiener Apfel. — Rother Kaiserapfel. — Brustapfel. — Peppingrenette. — Grüner Taubenapfel, Pigeon verd. — Herrnapfel, der teutsche. — Brasilienapfel. — Augustapfel aus Samen. — Burgapfel. — Gefüllt blühender Apfelbaum. — Virginischer, Malus coronaria. — Sibirischer Waldapfel, Pyrus baccata Lin. — Kirschapfel. — Zweymal tragender Apfelbaum ꝛc.

B. Herbstäpfel, (außer den Rosenäpfeln.)

Weißer Herbstkalvil, Calv. bl. d'Automne. — Rother Herbstkalvil, Calvil rouge d'Automne. — Edelkönig, Roi trés noble. —

Rother Herbst-Aniskalvil. — Gestreifter gelber Herbstkalvil. — Geflammter rother Herbstkalvil. — Rother Herbst-Taubenapfel. — Braunrother Himbeerapfel. — Florentiner. — Herbstborsdörfer. — Rothe Herbstrenette. — Herbst-Quittenapfel. — Herbst-Violenapfel. — Schminkapfel. — Englischer oder weißer Karolin, Carolin d'Angleterre. — Himbeerenapfel. — Jerusalemsapfel, Pigeonnet. — Hiesenapfel, Joopen. — Zitronenapfel, P. de Citron etc.

C. Sommeräpfel, (außer den Rosenäpfeln.)

Weißer Sommerkalvil, Calv. bl. d'eté. — Rother Sommerkalvil, Calv. rouge d'eté. — Blumenkalvil. — Gestreifter Sommerkalvil. — Rothgestreifter spizzer Sommerkalvil. — Gelbe Sommerrenette. — Marmorirter Sommer-Pepping. — Engl. Kantapfel. — Milchapfel. — Spizberger. — Sommer-Fleiner. — Süßer Sommer-Kronapfel. — Astracanischer Apfel. — Revalscher Birnapfel. — Sommerpepping, Peppin d'eté. — Sommerparmäne. — Sommerrambur. — Rother Sommer-Rambur von Orleans. — Bakapfel, Costard. — Sommertäffetapfel. — Sommerborsdörfer ꝛc.

Hochstämmig, und zwerg zu Spalier und Pyramide auf Paradiesstamm.

Besonders Vorzügliche darunter:

Der fürstl. Tafelapfel. — Gräfensteiner. — Ital. weißer Rosmarinapfel. — Astrakanischer. — Revalscher Birnapfel. — Edle nordische Renette. — Forellenrenette. — Goldmohr. — Goldgulderling. — Siegende Renette. — Muskatrenette. — Nelguin. — Newtown's Pippin. — Goldrenette des d. H. — Doppelter Fenchelapfel, Retel. — Incomparable des Antilles. — Spizberger. — Engl. Kantapfel. — Milchapfel. — Edelkönig. — Monstrous of Windsor. — Graue Goldrenette, R. grise d'oré. — Virginischer. — Zweymal tragender. — Gefüllt blühender Apfel.

Birne.

A. Winterbirne.

a) Mit schmelzendem butterhaftem Fleisch: Die Königsbirne von Neapel, Present royale de Naples, wiegt anderthalb Pfund. — Sarasin, Sarasin; 2 Varietäten; (hält sich über Jahr und Tag in ihrer Güte). — St. Germain. — St. Germain d'orée. — Virgouleuse. — Winterkönigin, Reine d'hyver. — Rothe Winterbutterbirn, Beurré rouge d'hyver. — Silvansbirne, Sylvange d'hyver. — Englische Winterbutterbirne, Beurré d'Angleterre d'hyver. — Dauphine oder Lansac. — Marquise; Colmar oder Mannabirn. — Jagdbirne, Besi de Chasserie. — Amberbirne, Ambrette; 2 Varietäten. — Calbas musqué. — Dagobert. — Muskatellerbirn von Mez, Muscat de Mez. — Teutsche Muskatellerbirn, Muscat Allemand. — Grüne Zukkerbirn, Sucre vert. — Lange grüne Winterbirn, Verte longue d'hyver. — Hildesheimer Winterbirne. — Gute Luisenbirne, Louise-bonne.

bonne. — Winterdorn, Epine d'hyver. — Merveille d'hyver. — Passa tutti. — Winterfürstenbirn, Prince d'hyver.

b) Mit halbschmelzendem Fleisch: Die Chaumontel, Besi de Chaumontel. — Winterkönigsbirn, Royale d'hyver. — Schäferbirn, Pastoralé. — Besy de Cassoy. — Winterrobine, Robine d'hyver. — Kaiserbirn mit Eichenlaub, Imperiale à feuille de Chene.

c) Mit zartem Fleisch: St. Lazinbirn, St. Lezin. — Augustinerbirn, St. Augustin. — Pfingstbirn, Portail. — Die verbrannte Katz, Chat-brulé. — Winterzukkerbirn, Sucré d'hyver. — Amadotte. — Kronbirn. — Florentinerbirn, Florentin.

d) Mit brüchigem Fleisch: Winterchristbirn, Bon Chretien d'hyver. — Spanische Christbirn, Bon Chretien d'Espagne. — Gestreifte Winter-Christbirn, Bon Chretien d'hyver panaché. — Muskirte Winter-Eyerbirne. — Englische von Bordeaux, Angelique de Bordeaux. — Winter-Pomeranze, Orange d'hyver. — Ronville. — Martinsbirne. — Winter-Muskatellerbirn, Muscat d'hyver. — Rosmarinbirne, Stergoneue Louwtjes-Peer. — Schönste Winterbirn, Bellissime d'hyver, Vermillon d'Espag. — Orleanische Christbirn, bon Chret. d'Orleans.

B. Herbstbirne.

a) Mit schmelzendem Fleisch: Die weiße Butterbirn, Beurré blanc. — Vergüldete weiße Butterbirn, Beurré d'orée. — Graue Butterbirn, Beurré gris. — Graue Doyenne, Doyenne gris. — Rothe Butterbirn, Beurre rouge. — Savoureuse. — Forellenbirne. — Lange grüne Herbstbirn, Verte longue, oder Mouille bouche d'Automne. — Schweizerbirn, Verte longue panaché. — de la Motte. — Hallemine bonne. — Römische Butterbirn, Beurré Romain. — Süße Muskatellerbirn von Nancy, Muscat belle de Nancy. — Katzenbirne, Schwanen-Eybirne, Poire de Chat.

b) Mit halbschmelzendem Fleisch: Englische Butterbirn, Beurré d'Angleterre — Weinbergsbirn, P. de Vigne, oder Demoiselle. — Franchipane. — Schönste Herbstbirn, Bellissime d'Automne. — Bon Chretien d'oré batard. — Trinkebirn.

c) Mit zartem Fleisch: Die langstieligte Herbst-Muskateller, Muscat à longue Queue. — Schelmbirn, Pendart. — Herbstzukkerbirn, Sucré verd. d'Automne. — Doppelttragender Birnbaum, Double fleur et fruit, 2 Varietäten. — Teutsche Kümmelbirn. — Gute grüne. — Azerolbirn, Azerolier.

d) Mit brüchigem Fleisch: Junker Hansen Birn, Messire Jean. — Haberbirn, gesegnete Birn, Ah! mon Dieu. — Rietbirn, Angobert. — Die Schmuzzige, Vilaine. — Kümmelbirn, Besi d'Hery. — Die große Septemberbirne. — Maltheserbirne, P. de Malthe. — Vergüldte gute Christenbirn, Bon Chretien d'oré. — Paradiesbirne.

C. Sommerbirne.

a) Mit butterhaftem Fleisch: Die lange grüne Sommerbirn, Belle Verge. — Schöne lange Sommerbirn, Belle longue d'eté. Fürstliche Tafelbirn. — Franz Madam, Madame de France. — Ritterbirne, oder Rethigbirne. — Saftbirn, Mouille bouche longue, Coule soif — Runde Mouille bouche, Mouille bouche ronde. — Sommerkönigin, Reine d'eté. — Gelbe frühe Som-

mer-Muskateller. — Franchipane. — Sommer-Zukkerbirn. — Jalousie. — Sommerdorn, Epine d'eté. — Die Wolfmarse. — Langstielige Zukkerbirn, Blanquet musqué à longue Queuë. — Grüne Sommer-Zukkerbirn von Hoyerswerda. — Türkische Königsbirn, Royale Constantinople. — Persische Birn, Persik-Peer.

b) Mit halbschmelzendem Fleisch: Die Eyerbirn, oder Bestebirn. — Ananasbirn, Ananas-Peer. — Geblümte Muskateller, Muscat fleuri. — Schönste Sommerbirn, Bellissime d'ete. — Rothbakkigte Sommerzukkerbirn. — Sparbirn, Epargne. — Solitaire. — Wespenbirne, Bourdon musqué. — Paradebirn, Belegarde. — Gute graue Sommerbirn, Grise bonne, P. des Forets. — Baseler Sommer-Muskateller. — Kleine Pfalzgräfin.

c) Mit zartem Fleisch: Salviati. — du Bouchet. — Königliche Muskatellerbirn, Muscat royal. — Die Cassolette des du Hamel. — Magdalenenbirne, Citron des Carmes. — Graue Spekbirne. — Admiralsbirne, P. d'Admiral. — Große lange Sommer-Muskateller. — Kleine lange Sommer-Muskateller. — Corneliusbirne, Schöne Mädchenbirne. — Jungfernbirne. — Gros blanc. — Doppelte Kaiserinbirn, Dubbelde Kaizerin. — Sirenen-Zitronenbirn, Citron de Sirene. — Karminbirne, Cramoisine. — Edle Münchsbirn. — Kurzstielige Blanquet, Muscat à courte Queuë. — Rothe Pfalzgrafenbirn.

d) Mit brüchigem Fleisch: Gute Christenbirne, Bon Chretien d'eté. — Müskirte frühzeitige Christenbirn, Bon Chretien d'ete musqué. — Rosenbirn, P. de Rose. — Brester Schmalzbirne, Fondante de Brest. — Große Zwiebelbirn, Gros Oignonnet. — Grüne Pomeranze, Orange verte. — Muskateller-Pomeranze, Orange musquée. — Rothe Pomeranzenbirne, Orange tulipée. Margarethenbirne, Poire hative. — Kleine Muskatellerbirne, Sept en gueule. — Kleine Gewürzbirn, Petit Muscat aromatique. — Goldbirne, Aurate. — Kleine Blanquet, P. à la Perle. — Schwarze Zukkerbirn, Sucrin noire. — Teutsche Augustbirn. — Pabstbirne, P. de Pape. — Sommer-Honigbirne, Corteau d'eté.

D. Russeletten.

Kleine Russelet, Petit Rousselet. — Große Russelet, Gros Rousselet. — Russelet von Reims, Rousselet de Reims. — Große Winter-Russelet, Rousselet d'hyver. — Russeline, Rousseline. Langstielige Sommer-Russelet. — Grüne Sommer-Russelet. — Rothe Konfesselsbirn. — Frühe Russelet, P. sans peau. — Fürstenbirn, Robine. — Frauenschenkel, Cuisse Madame. — Robertsmuskateller, Muscat Robert.

E. Bergamotten.

Herbst-Bergamott, Berg. d'Automne. — Vergüldte Herbst-Bergamott, Berg. d'orée d'Automne. — Herbst-Bergamott des Quintinye. — Englische Bergamott, Berg. d'Angleterre. — Unvergleichliche Bergamott, Berg. non pareil. — Osterbergamott, Berg. de Paques. — Berg. Crasanne. — Holländische Bergamott, Berg. de Hollande. — Berg. Cadette. — Besi de Montigny. — Bergamott von Soleurs, Berg. de Soleurs. — Schweizer Bergamott, Berg. rayée. — Strasburger Sommer-Bergamott. — Rothe Bergamott. — Teutsche National-Bergamott.

F. Bet-

F. Verschiedne Sorten, und Wirthschaftliche.

Winter-Zimmetbirn, Winter-Canael-Peer. — Belle et Bonne. — Londner Birn, Poire de Londre. — Beurré gris d'Angleterre. — Bergamotte de Niza. — St. Louis. — Erzherzogsbirn, Archi-Duc. — Volkmarsebirn. — Lorenzbirne, St. Laurent. — Dreymal tragender Birnbaum von Roussillon. — Carolinische Birn. — Teton de Venus. — Kräuterbirn, Franc real. — Grüne Konfesselsbirne. — Faßbirne, Tonneau. — Fündling. — Großer Mogul, Grand Monarque. — Flaschenbirne, Calebasse. — Franziskanerbirne, St. François. — Champagner Weinbirn. — Die Catillac. — Rothe Kappesbirn. — Pfundbirne. — Kleine Pfundbirne. — Zapfenbirne. — Weißbartsbirn. — Ziderbirne, Gräuling. — Kupferzeller Moßbirn 2c.

Hochstämmig, und zwerg zu Spalier und Pyramide auf Quitten.

Vorzügliche sind darunter:

Présent royale de Naples. — Sarasin. — Winter-Königin, Reine d'hyver. — Hallemine bonne. — Chaumontel. — Beurré doré. — Muscat belle de Nancy. — Forellenbirne. — Fürstliche Tafelbirne. — Grüne Sommer-Zukkerbirne von Hoyerswerda. — Bergamotte doré — National-Bergamott. — Bon Chretien d'hyver panaché etc.

Hochstämmig und zwerg.

Quitten.

Apfelquitte. — Birnquitte. — Baumwollenquitte. — Portugiesische Quitte 2c.

Hochstämmig und zwerg.

Mispeln und Azerolen.

Große Gartenmispel. — Mispel ohne Kern. — Azerolapfel. — Azerolenbaum aus Canada, Crataegus coccinea.

Hochstämmig und zwerg.

Speierlinge.

Apfelspeierling. — Birnspeierling, Sorbus domestica. — Bastard-Speierling, Sorbus hybrida.

Pfirschen.

I. Wollige:

A. Deren Stein sich vom Fleisch ablöset. (Peches.)

Genueser Pfirsche, Peche de Genes. — Große Lieblingspfirsche, Grosse Mignonne. — Rothe Magdalene, Madaleine rouge. —

Doppelte Montagne, double Montagne. — Edelpfirsche, Noble Peche. — Burdiner, Bourdine. — Kanzlerpfirsche, Chancellere. — Maltheserpfirsche, P. de Malthe. — Frühe Purpurpfirsche, Pourpré hâtive. — Venuspfirsche, Têton de Venus. — Swolische, double Swolisch. — Sanftfärbige, Blondine. — Fromentiner, Vineuse de Fromentin. — Rothe Frühpfirsche, Avant-Peche de Troyes. — Safranpfirsche, Alberge jaune. — Frühe Peruvianerin, Belle Chevreuse. — Große Blutpfirsche, Cardinal Furstenberg. — Galante oder Bellegarde. — Wunderschöne, Admirable. — Kleine Lieblingspfirsche, Petite Mignonne. — Persische Pfirsche, P. Persique. — Portugiesische, P. de Portugal. — Schöne von Vitry, Belle de Vitry. — Wolligte Nivette, Nivette veloutée. — Weiße Frühpfirsche, Avant P. blanche. — National-Pfirsche. — Pfirsche mit gefüllter Blüthe, Peche à fleur double.

B. Deren Stein am Fleisch angewachsen ist mit hartem Fleisch. (Pavies.)

Ungeheuer große, P. Monstreuse. — Große Charlestowner Ananaspfirsche. — Kleine Charlestowner Ananaspfirsche.

II. Glatte:

a) Mit ablößigem Stein: (Violettes) Goldnectarine, The Gold Nectarine. — Weiße Nectarine, The white Nectarine. — Kirschpfirsche, *Peche Cerise.* — Große rothe nakkende Frühpfirsche, Grosse Violette hâtive. — Kleine frühe Violette, *Petite Violette hâtive.*

b) Violetten mit nicht ablößigem Stein: (Nectarines) Newingtons Nektarine, Brugnon de Newington d'Angleterre. — Gelbe glatte Pfirsche, Jaune lisse. — Violette Muskateller Brugnon, Br. violette musquée. — Die violette Brugnon, Br. violette.

Hochstämmig, Pyramiden und Spalier auf Pflaumen und Mandel.

Abrikosen.

Ananas-Abrikose, Bredaische Abrikose, Abr. de Hollande. — Violette Abrikose, Abr. violette. — Provencer-Abrikose, Abr. de *Provence.* — Rothe Abrikose, Abr. Angoumois. — Rotterdammer Mandel-Abrikose. — Späte Orangen-Abrikose. — Kernabrikose Melle. — Portugiesische Abrikose, Abr. de Portugal. — Frühabrikose, Abr. hâtif musqué. — Pfersigabrikose. — Große Zuckerabrikose, Abr. Peche oder Grand Abricot sucré. — Große Frühabrikose, Abr. Commun. — Abrikose mit geschäktem Blatt, Abr. Panaché. — Albergeabrikose, Abr. Alberge. — Ungarische Abrikose. — Schwarze Abrikose, Abr. d'Alexandrie.

Hochstämmig, Pyramide und Spalier.

Kirschen.

I. Vom Süßkirschen-Baumgeschlecht:

A. Mit färbendem Saft und

a. Weichem Fleisch. — (Schwarze Herzkirschen.) Große frühe Mayherzkirsche, Guigne hâtive de May. — (Handbuch Nr. 1.)

Süße

Süße May-Herzkirsche. (Handb. Nr. 3.) — Große süße May-Herzkirsche. (Handbuch Nr. 4.) — Werdersche frühe schwarze Herzkirsche. (Handb. Nr. 5.) — Schwarze neue Herzkirsche. (Handb. Nr. 8.) — Kronberger Kirsche. (Handb. Nr. 7.) — Ochsenherzkirsche, schwarzes Taubenherz, Grosse Guigne noir. (Handb. Nr. 11.) — Maulbeerk. Grosse Merise noir. (Handb. Nr. 6.) — Engl. Kronherzk. Corone Cherry. Crowe Heart Cherry. (Handbuch Nr. 12.)

b. Mit hartem Fleisch. — (Schwarze Knorpelkirschen.) Späte Maykirsche. (Handb. Nr. 14.) — Thränen-Muskateller aus Minorka. (Handbuch Nr. 16.) — Große schwarze Knorpelk. Lothherzkirsche. (Handb. Nr. 17.) — Schwarze braune Knorpelkirsche. (Handb. Nr. 85.) — Garderopse Kers. — Große späte schwarze Knorpelkirsche. (Handbuch Nr. 86.)

B. Mit nicht färbendem Saft, und bunter Haut.

a. Von weichem Fleisch. — (Weiße Herzkirschen.) Weiß und rothe frühe Herzk. Flamentiner. (Handb. Nr 18.) — Engl. weiße frühe Herzk. (Hdb. Nr. 19.) — Amaranthk. (Nr. 20.) — Blutherzk. Heart Cherry bleeding. (Handb. Nr. 21.) — Frühe lange weiße Herzk. (Hb. Nr. 22.) — Rothe Molkenk. (Nr. 23. a) — Perlk. (Hdb. Nr. 24.) — Dankelmanns weiße Herzk (Nr 25.) — Türkine. (Handb. Nr. 28.) — Kirsche 4 auf 1 Pfund, Cerise quatre à un livre. (Handb. Nro. 29.)

b. Mit hartem Fleisch. — (Weiße Knorpelkirschen, Marmorkirschen.)

Schöne von Rocmont. (Handb. Nr. 31.) — Lauermannskirsche. (Hb. Nr. 32.) — Speckkirsche, Cerise Carou. (Handb. Nr. 30.) — Weiße spanische Kirsche, Bigarreau blanc. (Handb. Nr. 33.) — Rothe neue Knorpelk. (Handb. Nr. 35.) — Runde marmorirte Süßkirsche, Bigarreau marbré. (Hdb. Nr. 89.) — Lange Marmorkirsche, bunte Lothk. (Hdb. Nr. 34.) — Holländ. große Prinzessenk. Groote Princes. (Handb. Nr 90.) — Hildesheimer ganz späte weiße Knorpelkirsche. (Handbuch Nr. 37.)

C. Mit nicht färbendem Saft und einfärbiger Haut.

a. Mit weichem Fleisch. — (Wachskirschen.) Schwefelkirsche. (Handbuch Nr. 38.) — Kleine Ambra. (Handb. Nr. 39.)

* Irreguläre Kirschen.

Herzkirschbaum mit groß gefüllter Blüthe. (Handbuch Nr. 40.)

II. Vom Sauerkirschen-Baumgeschlecht:

A. Mit färbendem Saft und schwarzer oder doch dunkler Haut.

a. Mit dem großen Sauerkirschenblatt.

(Süßweichseln.)

Herzogenkirsche, Cherry Ducke. (Handb. Nr. 41.) — Cerise royale. (Handb. Nr 91.) — Rothe Maykirsche. (Diese gute Kirsche ist durch viele Provinzialnamen in Verwirrung gewesen, Hb. N 42.) — Schwarze Spanische Frühk. (Hb. Nr. 43.) — Rothe Muskatellerkirsche (Handb. Nr. 44.) — Frühe Maykirsche. (Hb. Nr. 45.) — Prager Muskateller (Hdb. Nr. 49.) — Folgerkirsche (Nr. 46.) — Frühe Ratt aus Samen. (Hdb. Nr. 47.) — Welserk. (Nr. 48.) — Schwarze Muskatellerk. (Hb. Nr. 50.) — Doktork. (Nr. 51.) —

Späte große königl. Weichsel. (Handb. Nr. 52.) — Wahre engl. Weichsel. (Hdb. Nr. 92. — Holländ. große Weichsel, Coulard. (Handb. Nr. 95.) — Herzförmige Weichsel. (Nr. 94.)

b. Mit dem kleinen Sauerkirschenblatt und hängenden dünnen Zweigen.

(Weichseln.)

Doppelte Weichsel. (Handb Nr. 55.) — Doppelte Natt. (Nr. 56.) — Kirsche van der Natt. (Handb. Nr. 57.) — Ostheimer Kirsche, Fränkische Wucherk. (Handb. Nr 59.) — Große Nonnenkirsche. (Handb. Nr. 60) — Erfurter Augustkirsche. (Nr. 61.) — Rothe frühe Zwergweichsel. (Handb. Nr. 53.) — Neue Engl. Weichsel. (Hdb. Nr. 58.) — Schwarze Forellenk. (Nr. 64.) — Heidelberger Kirsche. (Hdb. Nr. c.) — Aurischotte. (Nr. ci.) — Erdweichsel, C. pumila Canadensis. (Hdb. Nr. 63.) — Sauerlothkirsche (Handb. Nr. 65.) — Brüsseler Braune, Brüsselsche Bruyne. (Handb. Nr. 66.) — Holländ. Kirsche, Holländ. späte Weichsel. (Handb. Nr. 67.) — Kirchheimer Kirsche. (Nr. 97.) — Leopoldskirsche. (Handbuch Nr. 99.) — Jerusalemskirsche. (Hdb. Nr. 62.)

B. Mit nicht färbendem Saft, hellrother fast durchsichtiger Haut.

a. Mit dem großen Sauerkirschenblatt und stehenden Zweigen. — (Glaskirschen.)

Volgers Swolse (Hdb. Nr. 69.) — Gros Gobet. (Hdb. Nr. 74.) — Bleichrothe Glask. (Handb. Nr. 70.) — Frühe Glaskirsche. (Hdb. Nr. cii.) — Pohlnische Glaskirsche. (Hdb. Nr. ciii.) — Schöne von Choissy. (Hdb. Nr. civ) — Montmorency (Nr. 71.) — Doppelte Glaskirsche. (Handb. Nr. 72.) — Rothe Oranienkirsche: (auch Altendorfer, Carnation Cherry, weiße Malvasirkirsche rc. genannt, Handbuch Nr. 73.)

b. Mit dem kleinen Sauerkirschenblatt und hängenden Zweigen. — (Amarellen.)

Frühe königl. Amarelle, Duke de May. (Handbuch Nr. 75)

* Irreguläre dieser Klasse:

Die Bouquetkirsche, Traubenamarelle. (Handb. N. 79.) — Amarelle mit doppelter Blüthe, Cerisier à fleur semidouble. (Handbuch Nr. 80.) — Amarelle mit dikgefüllter Blüthe. (Handb. Nr. 81.) — Allerheiligenkirsche, C. de la Toussaint. (Handb. Nr. 82.)

Hochstämmig, Kugelbaum, Spalier und Pyramide.

Vorzügliche sind:

Thränen-Muskateller aus Minorka. — Quatre à un livre. — Englische weiße frühe Herzk. — Lauermannsk. — Bouquetk. — Groote Princes. — Hildesheimer ganz späte Knorpelkirsche. — Rothe neue Knorpelkirsche. — Schwarzes Taubenherz. — Königsweichsel.

Pflaumen.

A. Zwetschen und zwetschenartige Pflaumen.

Die Zwetsche, Prunus domestica. — Dattelpflaume, Frühzwetsche, Prune Datte. — Die grüne Zwetsche. — Reizensteiner gelbe Zwetsche. — Damaszener von Maugeron, Damas de Maugeron. — Blaue Eyerpflaume, große ungarische Zwetsche. — Blaue

Blaue Kaiserpflaume, Pr. de Princesse. — Die edle gelbe Eyerpflaume, wahres Bonum magnum. — Grüne Eyerpflaume. — Rothe Cyprische Eyerpflaume, Pr. de Chypre. — Gesprenkelte Pflaume, Rognon de Coq.

B. Damaszener Pflaumen.

Violette Damaszener Pflaume von Tours, Gros Damas de Tours. — Königspflaume, Pr. Royale. — Indische Pflaume, Pr. d'Inde blanc. — Damenpflaume, Damas violet. — Italienische Pflaume, Damas d'Italie. — Müskirte blaue Damaszener Pflaume, Damas musqué. — Müskirte gelbe Damaszener Pflaume. — Rothe Damaszener Pflaume, Damas rouge. — Kleine Damaszener Pflaume. — Geflammte Kaiserpflaume, Imperiale panaché. — Hyazintpflaume, Jacinthe. — Herzog von Orleans, Herrnpflaume, Pr. de Monsieur.

C. Mirabellen.

Gelbe Mirabelle, Mirabelle. — Goldpflaume, Pr. Drap d'or. — Schwarze Mirabelle. — Rothe Mirabelle. — Grüne Mirabelle. — Katharinenpflaume, St. Catherine. — Pflaume ohne Kern, Pr. sans Noyau — Johannispflaume, Pr. de St. Jean. — Mirabollona. — Doppeltragende Pflaume. — Grüne Weinpflaume. — Blaue Weinpflaume.

D. Herzförmige Spanische Pflaumen. Diapré.

Taubenherz, Coeur de Pigeon. — Blaue Diapre, Diapré violette. — Rothe Diapre, Diapré rouge — Weiße Diapre, Diapré blanche. — Gelbe Frühpflaume, Pr. de Catalogne.

E. Italienische Pflaumen, Perdrigon und Renekloden.

Weiße Perdrigon oder Prunelle, Perdrigon blanc. — Blaue Perdrigon, Perdrigon violet. — Rothe Perdrigon, Perdrigon rouge. — Späte Perdrigon, Perdrigon tardif. — Virginische Ludwigspflaume, Pr. de St. Louis. — Marunke — Marocco-pflaume. — Große Reneklode, Grosse Reine-Claude. — Kleine Reneklode, Petite Reine-Claude. — Reneklode mit halbgefüllter Blüthe. — Schwarze Reneklode. — Islevert, grüne Pflaume. — Rothe Abrikosenpflaume, Abricotée rouge. — Gelbe Abrikosenpflaume, Prune Abricoté. — Bas Abricot. — Kirschpflaume, Pr. Cerise.

F. Verschiedene.

Précoce de l'an — Purpurpflaume. — Ameliapflaume. — Frühe Melottenpflaume, Vroege Melotte — Maltheserpflaume, Pr. de Malthe. — Bunte holländische Zwetsche, Vakanzpflaume, Septemberpflaume.

Hochstämmig, Kugelbaum, Spalier und Pyramide.

Vorzügliche sind:

Damas de Maugeron — Edle gelbe Eyerpflaume, Bonum magnum. — Grüne Eyerpflaume. — Zweymal tragende Pflaume, Bonne deux fois l'an. — Prune d'Inde blanc. — Perdrigon tardif. — Virginische St. Louis. — Bunte holländ. Zwetsche.

Kastanienbaum.

Italienische Maronen. — Gepfropfte Kastanien. — Gewöhnliche süße Kastanien.

Mandel-

Mandelbaum.

Krachmandel. — Süße große Mandel mit harter Schale. — Bittere Mandel. — Pfirschmandel. — Mandelbaum mit gefüllter Blüthe. — Mandelbaum mit goldgefleckten Blättern.
Hochstämmig und Spalier.

Nußbaum.

Gewöhnliche Wallnuß. — Pferdsnuß, Noix de Jauge. — Die Riesen-Wallnuß. — Die große Blutwallnuß.

Amerikanischer Wallnußbaum.

Lange Butternuß, Juglans oblonga nigra. — Runde Butternuß, Juglans nigra, The round blak Walnut. — Hikerynußbaum, Juglans alba, Hikery-Nut.

Haselnuß.

Hallische Riesennuß. — Länglich Riesennuß. — Große runde spanische Nuß. — Barzellonische Nuß, Nux pontica, oder römische Nuß, (auch die große bunte Zellernuß genannt). — Byzantische oder türkische Nuß, Corylus Colurna Lin. — Blutnuß. — Weiße Lambertsnuß. — Zellernuß. — Kleine Zellernuß — Gunslebische Zellernuß. — Italienische Nuß, große Zellernuß — Frühe Zellernuß. — Lange Zellernuß. — Dikke Zellernuß. — Süße Zellernuß. — Baumhaselnuß.

Maulbeere. (Morus nigra.)

Hochstämmig und zwerg.

Weinsorten. Tafeltrauben.

a) Muskatellersorten: Weiße Muskateller, Muscata bianca. — Grüne Muskateller aus Ungarn. — Schwarzer Weihrauch, Muscat noire. — Blauer Weihrauch, Muscat violet noire. — Rother Weihrauch, Muscat rouge. — Malvasier-Muskateller. — Italienischer früher Malvasier. — Grüngelber Muskateller. — Gelber griechischer Malvasier. — Aschgraue Muskateller. — Schwarze spanische Muskadine. — Großer Veromeo, Baromeo aus Malaga. — Portugiesische Muskateller. — Zibeben-Muskateller aus Alexandrien, Muscat à gros grains d'Alexandrie etc.
b) Gutedelsorten: Königs-Gutedel, Chasselas du Roi. — Weißer Früh-Leipziger. — Früher von der Lahn, weißer. — Große Spanische Muskateller, Blanc à gros grains. — Schwarzer Gutedel, Chasselas noire. — Rother Gutedel, Chasselas rouge — Großer rother spanischer Gutedel. — Weißer oder gelber Gutedel, Chass. blanc. — Grüner Gutedel. — Krachmost x.
c) Burgundersorten: Clävner, Auvernas rouge. — Schwarzer Burgunder, Auvernas noir. — Augst-Clävner, Pinau noirien. — Müllertraube, Gros noire. — Dikschwarze, Trussiaux etc.
d) Zibebentrauben: Blaue Zibebe. — Weiße türkische Zibebe. — Frühe gelbe Seviller Zibebe.

e) Sil-

e) Silvaner: Grüner Silvaner. — Schwarzer Silvaner. — Schwarzer Orleaner rc.

f) Verschiedene fruhe und späte Sorten: Im August reifen folgende 17 Sorten; Blauer Tokayer. — Weißer Süßer. — Der Augster aus Ungarn. — Kleiner Spanier, Anfang Aug. — Früher Spanischer, Anf. Aug. — Früher Rheinischer — Blaue Zibebe. — Kilians Traube, Anf. Aug. — Blauer Früh-Leipziger, Anf. Aug. — Blauer Früher von der Lahn. — Persische Früh-Corinthen, blaßroth, Anf. Aug. — Chasselas musqué, Muskateller Gutedel, Ende Aug — Früher Malvasir aus Spanien, Anf Aug. — Rother Champagner. — Pontac. — Jakobstraube aus Champagne, Anf. Aug. — Früher weißer Morillion. — — Im September reifen: Großer gelber Tokayer. — Bunter Italienischer Muskateller. — Aschgrauer Muskateller, Frontiniac. — Der kleine Blaue. — Früher Catalonier, Anf. Sept. — Gelber Melier aus Ungarn. — Großer gelber Melier aus Malaga. — Grünlich gelber Provençaler. — Gelber Bourdelas. — Große spanische gelbe Rosine. — Rother Traminer, Gris rouge, Fromentin rouge. — Rulånder, gris commune. — Lorenztraube, St. Laurent. — Weißer Portugieser. — Edler Vernaggio. — Lugiana bianca. — Alicant. — Geißdutten. — Rother Heinische. — Sapilier oder Nazarener. — Angnur Asii, späte blaue. — Thränenwein, Lacrymae Christi. — Astracanische Traube.

Erdbeeren.

Monats-Erdbeere, immer blühende. — Weiße Erdbeere. — Große Garten-Erdbeere. — Ananas-Erdbeere. — Wohlriechende Erdbeere. — Riesen-Erdbeere aus Chili. — Ananas-Erdbeere aus Carolina. — Scharlach-Erdbeere von Bath. — Himbeer-Erdbeere, Fragaria baccae idaeae sapore, (des du Ham.) — Grüne Erdbeere.

Vorzügliche sind:
Chili-Erdbeere. — Carolinische Erdbeere. — Scharlach-Erdbeere. — Himbeer-Erdbeere.

Himbeeren.

Der wohlriechende Himbeerstrauch. — Goldgelbe Himbeere. — Riesenhimbeere aus Chili. — Doppelttragende rothe Himbeere. — Doppelttragende gelbe Himbeere. — Die Abendländische Himbeere oder Virginische mit schwarzer Frucht.

Johannisbeeren.

Schwarze Johannisbeere, Gichtbeere. — Schwarze Johannisbeere mit dem makulirten Blatte. — Schwarze Virginische Johannisbeere. — Holländ. große rothe Johannisbeere. — Rothe Johannisbeere mit weißgeschecktem Blatt. — Holländ. große weiße Johannisbeere — Fleischfarbene Champagner Johannisbeere. — Weiße großbeerigte mit purpurrothen Linienstreifen. — Großbeerigte perlenfarbene Johannisbeere.

Wilde Rose, Hainbutten. Rosa canina.

Wilde Rose, die Hainbutten von der Größe einer Pflaume trägt.

Berbe-

Berberize, Saurach.

Die großbeerigte Berberis.

Stachelbeeren.

Von 300 Sorten großer englischer Stachelbeeren ziehen wir folgendes Hundert der vorzüglichsten aus:

A. Rothe, und theils schwarzrothe:

Adam's Cheshire sheriff, A. Landvogt von Ches. — Alexander the great, Alexander der Große. — Beggar lad, der Betteljunge. — Black virgin, die schwarze Jungfer. — Black walnut, die schwarze Nuß. — Boardman's royal oak, B. königl. Eiche. — Bradshaw's red top, B. Rothkopf. — Cheetham's bright Venus, Ch. glänzende Venus. — Coe's Anabal, C. Hannibal. — Cristal, glänzend schwarze. — Dickinson's Saphir, D. Saphir. — Down's chessire round, die runde Schesterbeere. — Elliot's red hod ball, E. rothe Feuerkugel. — Fox's royal, F. königliche. — Gerriot's Achilles. — Hector. — High Sheriff, der prächtige Landvogt, (braun.) — Hippard's attractor, H. anziehende. — Hultons great Caesar, H. großer Cäsar. — Johnson's twig'em, J. Schößlingsbeere. — Knigth's scarlet seedling, K. Scharlachsamenbeere. — Klute's Fuhl, Kludius schwarze. — Klute's red globe, K. rothe Kugel. — Little John, der kleine Hans. — Mason's Hercules. — Mather's black Lady, M. schwarze Frau. — Mather's red, M. rothe. — Murrey, die Purpurbeere. — Mussey's black Prince, M. schwarzer Prinz. — Nero. — Ostrich's egg, das Straußenei. — Pendleton's matchless, P. unvergleichliche. — Pine apple, der Fichtenapfel. — Proctor's scarlet non such, P. unvergleichliche Scharlachbeere. — Rasberry, die Himbeerartige. — Rawlinson's favourite, R. Günstling. — Rawson's King, R. König. — Red Belmund, der schöne Rosenmund. — Red Mogul, rother Mogul. — Red Orlean's, rother Orleaner. — Richardson's Seedling, R. Samenbeere. — Rider's free bearer, R. freytragende. — Rider's black Prince, R. schwarzer Prinz. — Rumbullon, geschäfte Rothe. — Shaw's Billy Dean, S. dikker Dechant. — Shelmerdine's red rose, S. rothe Rose. — Shelmardin's chessire Stag, S. Schester Hirsch. — Stanley's Earl of Derby, St. Graf von Derby. — Taylor's red rose, T. rothe Rose. — Two pounders, zwey auf ein Pfund. — Tom of Lincoln, Thomas von Lincoln, (schwarz.) — Victory, die siegende. — Whiteley's plentiful bearer, W. häufigtragende. — Withington's Princess royal, W. königl. Prinzessin. — Worthington's Emperor of Marocco, W. Kaiser von Marocco. — Worthington's conqueror, W. Eroberer. — Worthington's Hero, W. Held.

B. Weiße.

Boardman's Highland Queen, B. Schottländische Königin. — Button's silver-heels, B. Silberbeere. — Chapman's Highland white, Ch. weiße Schottländerin. — Cheshire white walnut, Scheshirische weiße Nuß. — Honey comb, die Honigbeere (länglich rothgestreift.) — Jakson, sehr große Weiße. — Joye's white groote, J. große Weiße. — Klute's Cleopatra. — Klute's Cynthia. — Liptrot's Ducke of Bedford, L. Herzog

von

von Bedford. — Mather's white Mogul, M. weißer Mogul. — Mill's champion, M. Kämpfer. — Mill's white Elephant, M. weißer Elephant, (lang). — Milk maid, das Milchmädchen. — Nayden's rule alv., N. Winkelzelle. — Nield's white rose, N. weiße Rose. — Pigeon's egg, das Taubeney — Redford's lily, R. Lilie. — Rider's white helleborne, R. weiße Nießwurz. — Stafford's white imperial, St. weiße Kaiserbeere. — Sugar loaf, das Zukkerbrod. — Swan's egg, das Schwaneney. — Thinskinned chrystal, die dünnhäutige Crystallbeere — Thorp's white wreen, T. weißer Zaunkönig. — White lion, der weiße Löwe. — White royal, die weiße Königliche. — White triumph, weiße Siegende.

C. Grüne.

Blakley's chisel, B. Birnbeere. — Boardman's green oak, B. grüne Eiche. — Crepiag's germings, junge Triebe. — Cucumber, die Gugummer. — Carly green hairy, die frühe haarige. — Fok's green geose, F. grüne Beere — Green fig, die grüne Feige. — Green Gascoing, die grüne Gascognier. — Green gros berry, das grüne Groskorn. — Green sugar, die grüne Zukkerbeere. — Green walnut, die grüne Wallnuß. — Hairison's Caesar. — Jakson's green John, J. grüner Hanns. — Johnson's green willow, J. Weidenbeere. — Klute's Theon. — Lee's victory, L. siegende. — Marburg's green, M Grüne, (sehr lang.) — Mather's King Admiral, M. königl. Admiral, (große grüne rauhe.) — Mill's Langley green, M. grüne von Langley. — Nixon's myrtle, N. Myrthe. — Royal George, der König Georg. — Shelmardine's gently green, S. edle Grüne. — Taylor's green linned, T. grüngestreifte Beere. — Taylor's rainbow, T. Regenbogen. — Winning's green, W. Grüne.

D. Gelbe und Ambrafärbige:

Alexander, (gelb.) — Bell's brigth farmer, B. glänzender Pachter. — Berlow Pearmain, B. Birnapfel. — Blakley's eclipse, B. dunkle Beere. — Bradshaw's yellow top, B. Gelbkopf. — Clyton's canary, C. canarische Beere. — Coe's Diogenes. — Coe's Washington — Goldfinch, der Goldfink. — Creding's Cereus. — Honey comb, die Honigbeere. — Jakson's golden drop, J. goldener Tropf. — Kershaw's golden Citron, K. goldne Zitrone. — Klute's golden Fleece, K. golden Vließ. — Klute's Tibullus — Klute's Pythagoras. — Kershaw's yellow willow, K. gelbe Weide. — Large amber, die große Ambrabeere. — Mason's golden conqueror, M. goldener Eroberer. — Rider's lemon, R. Limone. — Smith's sparkels, Sch. funklende — Stanley's Delphin, St. Delphin — Stanley's golden ball, St. goldener Ball. — Sweet amber, die süße Ambrabeere — Taylor's Nimrod. — Thorp's Lamb, T. Lamm. — Till's victory, T. Siegende, (große gelbe rauhe.) — Williamson's yellow hornet, W. gelbe Wespenbeere — Withington's golden scepter, W. goldener Scepter. — Wrigley's Melon, W. Melone rc.

Vorzügliche teutsche Stachelbeeren.

Die große graue rauhe. — Die rothe rauhe. — Die dikke runde grüne. — Die goldgelbe längliche späte. — Die längliche glatte frühe grüne. — Die glatte längliche braune. — Die weiße durchsichtige. — Die olivenfärbige längliche rauhe rc.

Ferner

Ferner werden die feinsten Sorten Kern- und Steinobst auf Paradiesäpfel, Quittenstämmchen ꝛc. veredelt, und als Orangeriebäumchen, den Schaft zu 1, 2, 3 und 4 Fuß hoch, erzogen, um sie in Blumentöpfen zu pflegen oder auf Gartenbeeten; wie auch

Kugelbäume auf Rabatten von 6 Fuß Schafthöhe auf Doucin, und die Birnen auf Quitten veredelt.

Auch werden dahier gute Garteninstrumente, als größere und kleinere Gartenmesser, Pfropfsägen von Uhrfedern, Messersägen, Okulirmesser, wie auch Okulirmesser mit 2 Spizzen zum Winterokuliren, stählerne Abschieber zum Okuliren, Pfropfeisen, Pfropfbeinchen ꝛc. ächt und nach der bequemsten Art, wie solche im Handbuch in Kupfer befindlich sind, verfertiget;

Auch können Obstfreunde für ihre Küche Bestellungen machen auf getroknetes Obst, Süß- und Sauerkirschen, Mirabellen, Renekloden, Prunellen, Zwetschen, Borsdörfer und andere gute Aepfelschnizze, Birnschnizze, Süße Kastanien ꝛc. dabey sie sich redlicher und unverfälschter Waare versichern können.

Der Transport der Bäume gehet nach Frankfurt in Päkken mit Emballage von Stroh und der Wurzeln mit feuchtem Moos ausgestopft und in Matten, oder in Kisten zu sehr weiter Versendung.

Die Bäume werden mit blechenen Numern bezeichnet, welche sich auf das mitfolgende Register beziehen.

Von entfernten Käufern wird in Frankfurt ein Kaufmann oder Freund angewiesen, der die weitere Spedition besorgt, und die Zahlung leistet. — Von dieser Bedingung kann nicht abgegangen werden.

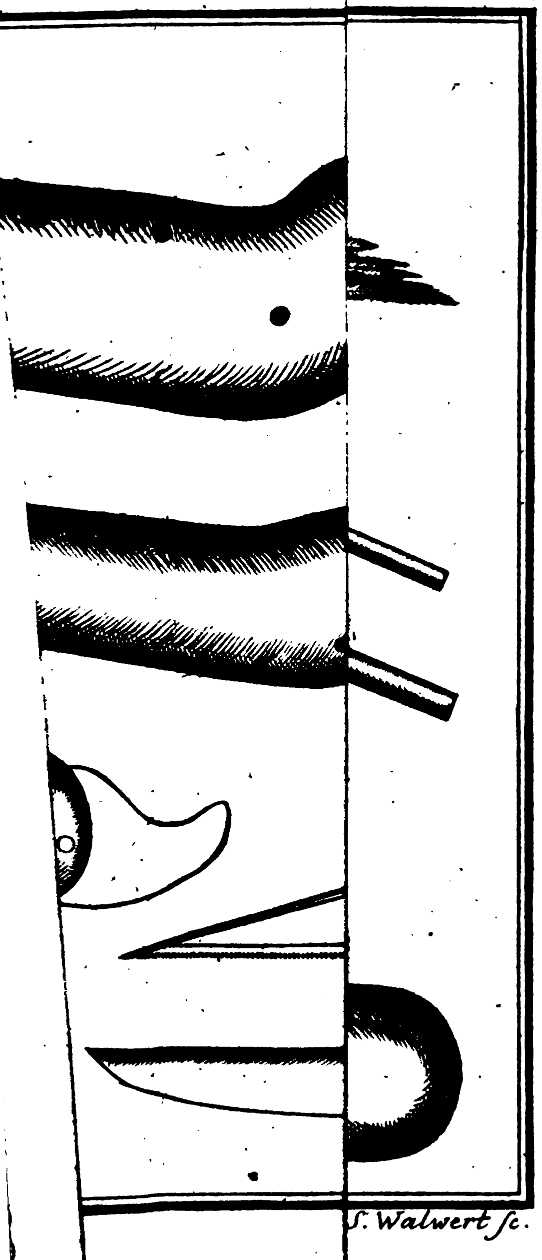
In Ermanglung ein und anderer Sorten Obstes, die etwa bereits abgegangen, oder noch nicht hinreichend erwachsen sind, werden vorräthige, mit ihren ächten Namen bezeichnete, substituiret, die oft besser, wenigstens nicht geringer sind, als die verlangte, wenn anders die Liebhaber nicht ausdrüklich andere Sorten in ihren Briefen ausschlagen.

Frühe Bestellungen im Sommer ꝛc. sind rathsam und haben den Vorzug.

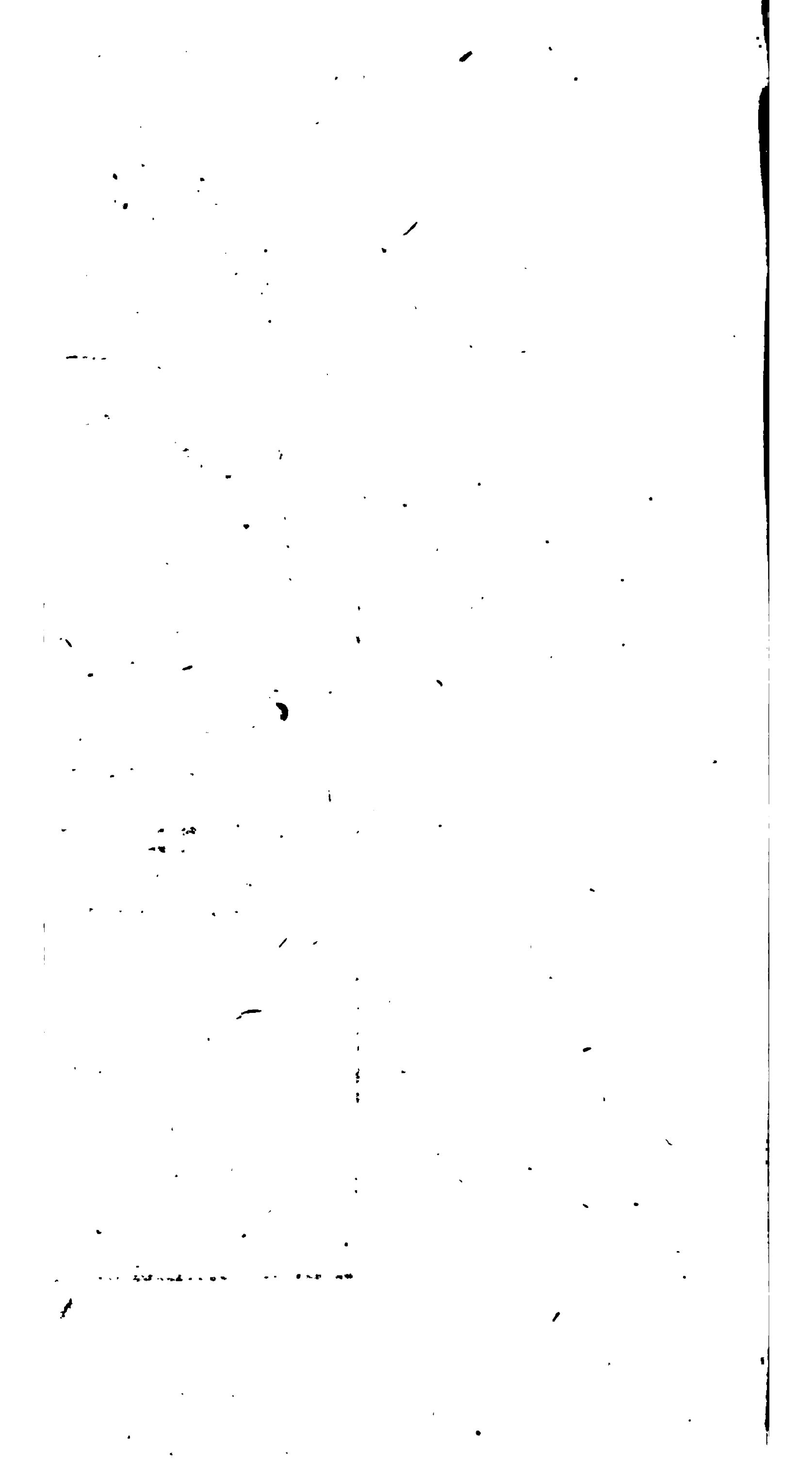
Sollten bisweilen ein oder andere Käufer die Auswahl wirthschaftlicher oder Tafelsorten einem redlichen Baumpflanzer, dem die Obstsorten im Grad ihrer Güte bekannt sind, selbst überlassen wollen, so werden sie sich nicht übel rathen.

Die gewöhnlichen Münzsorten sind dahier: Reichsconventionsgeld im 24 fl. Fuß: Der Reichsthaler 90 kr. — Der Gulden 60 kr. — Die Louisd'or zu 6 Reichsthlr. oder 9 fl. — Die Carolin 11 fl. — Die Dukate 5 fl. — Der franz. Kronen- oder Laubthaler 2 fl. 45 kr.

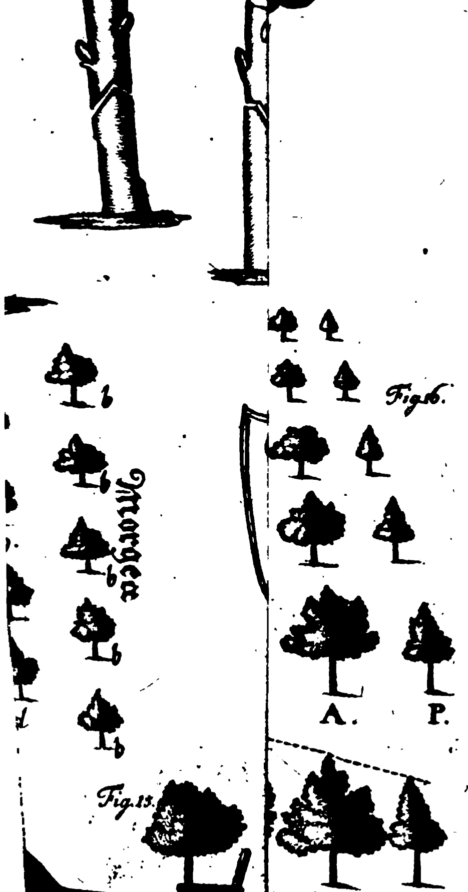
Tab. I.



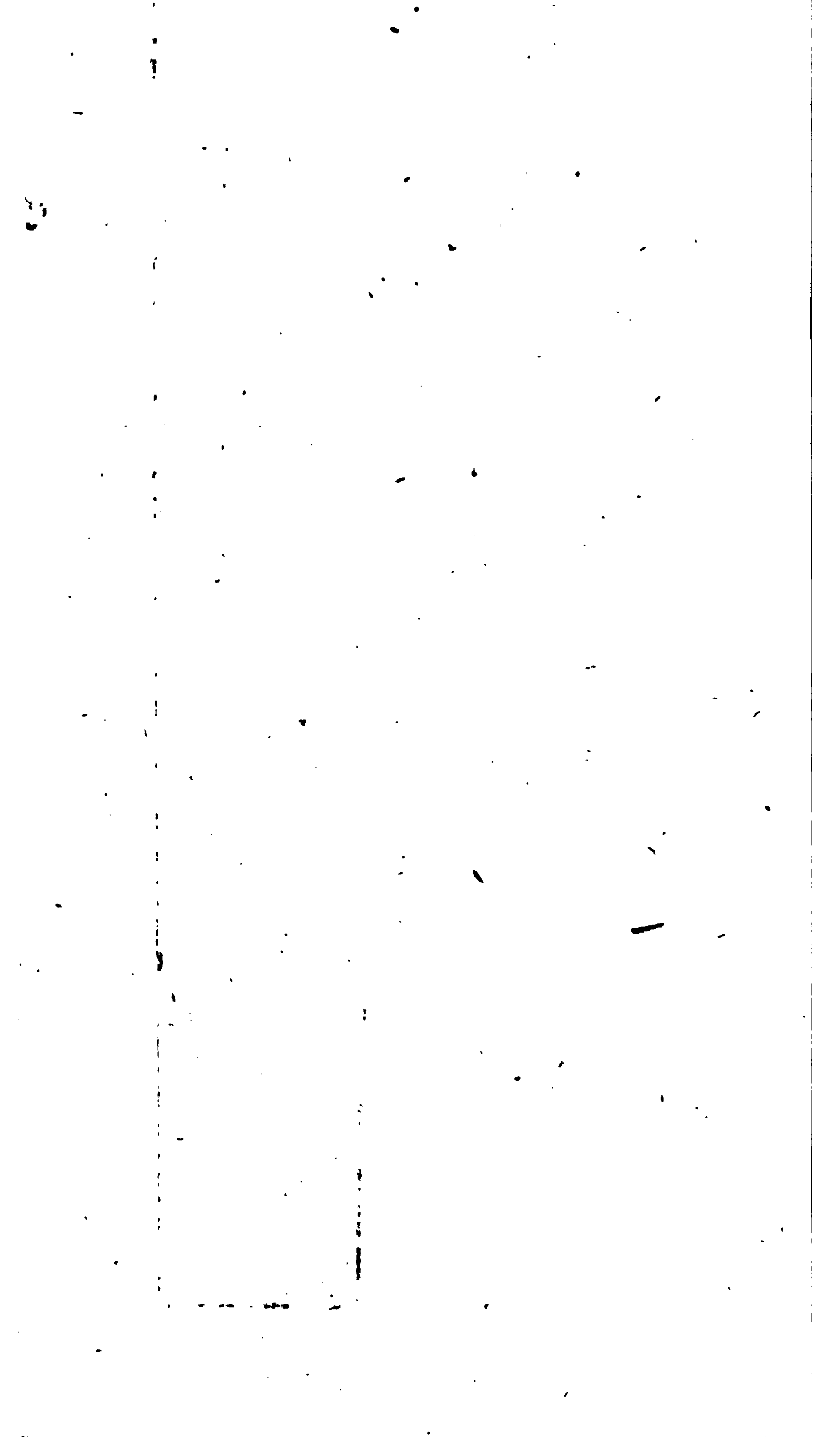
S. Walwert sc.



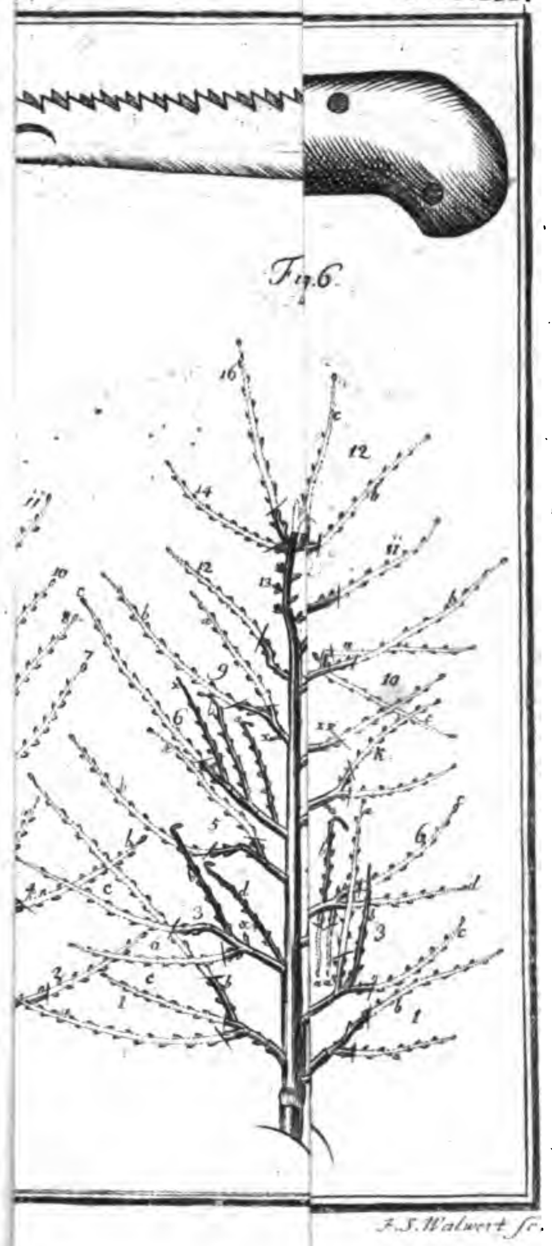
Tab. II.



J. S. Walwert sc.



Tab. III.



J. S. Walwert sc.

